

Queijo Minas Frescal: qualidade microbiológica e físico-química

Ingrid Matieli Lima¹

Universidade Federal do Espírito Santo
ingridmatieli2@gmail.com

Renan Marques Diir¹

Universidade Federal do Espírito Santo
rmarquesdiirr@gmail.com

Maria da Penha Piccolo¹

Universidade Federal do Espírito Santo
penhapiccolo@gmail.com

Alessandra de Fátima Ulisses²

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES
alessandra.ulisses@ifes.edu.br

Michelle de Medeiros Carvalho³

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC
michelle@leitecon.com.br

Antonio Manoel Maradini Filho¹

Universidade Federal do Espírito Santo
antoniomaradinifilho@yahoo.com

Alexandre Cristiano Santos Júnior²

Instituto Federal do Espírito Santo – IFES
junincsj@yahoo.com.br

Sessão do trabalho: *Microrganismos patogênicos em alimentos*

Resumo: O queijo Minas Frescal é um dos mais consumidos no Brasil, considerado um produto semi-gordo de muito alta umidade, porém não se pode negligenciar os cuidados de higiene e das boas práticas em sua produção pois pode tornar-se veículo carreador de microrganismos indesejáveis. Objetivou-se avaliar a qualidade microbiológica e físico-química de quatro amostras de queijo Minas Frescal oriundas de quatro propriedades rurais pertencentes a região Sul do Espírito Santo e vendidas no comércio local. Realizou-se análises de coliformes totais e termotolerantes, *Staphylococcus* coagulase positiva, *Salmonella* sp. e *Listeria* sp. Além da atividade de água, teor de gordura, umidade e pH e os valores foram comparados com a legislação. Verificou-se que 75% das amostras apresentaram valores maiores que 1.100 NMP/g para coliformes totais e 75% estavam dentro do padrão estabelecido pela legislação para coliformes termotolerantes. Todas as quatro amostras (100%) encontraram-se acima do limite

preconizado para *Staphylococcus* coagulase positiva com valores entre 3,51 a 4,64 log de UFC/g além da presença de *Salmonella* sp. e ausência de *Listeria* sp. em todas as amostras. Em relação à atividade de água (A_w), 100% das amostras estavam acima de 0,91 (variando entre 0,9792 a 0,9854), valor mínimo para a multiplicação da maioria das bactérias, o teor de gordura variou de 21,26% a 24,58%, o teor de umidade variou entre 38,33% a 40,55% e o pH variou de 6,03 a 6,93, ou seja 100% das amostras estavam fora do padrão. Todas as amostras apresentaram-se inadequadas ao consumo de acordo com a IN 161/22 evidenciando-se a necessidade de adoção das Boas Práticas no processo produtivo. Posteriormente, serão incluídos os demais parâmetros obrigatórios relacionados à segurança do consumo e essas ações contribuirão para o fornecimento de produtos adequados ao consumidor e para a garantia da sustentabilidade do setor lácteo da região sul do Espírito Santo.

Palavras-chave: Agricultura familiar. *Listeria* sp. Qualidade microbiológica.