

Qualidade de queijo tipo Frescal obtido de produtores rurais da agricultura familiar

Beatriz Lima de Almeida¹

Universidade Federal do Espírito Santo – UFES
biacottini13@gmail.com

Maria da Penha Piccolo¹

Universidade Federal do Espírito Santo – UFES
penhaticcolo@gmail.com

Alessandra de Fátima Ulisses²

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

Ingrid Matiéli Lima¹

Universidade Federal do Espírito Santo – UFES
ingrid.m.lima@edu.ufes.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 Junior²

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

Sessão do trabalho: Microrganismos patogênicos em alimentos

Resumo: Na região sul do Espírito Santo, a tradição de produzir queijos já faz parte da cultura e economia local há mais de 100 anos, porém, em visitas iniciadas em algumas propriedades rurais dessa região, foram observadas algumas não conformidades no processo de produção de leite as quais podem comprometer a qualidade do queijo comercializado na região. Neste sentido, o trabalho teve como objetivo avaliar as características microbiológicas e físico-químicas de cinco amostras de queijos tipo Minas Frescal obtidas desses produtores rurais da região. As amostras foram codificadas como A, B, C, D, E. Foram realizadas as análises de coliformes totais e termotolerantes, *Staphylococcus* coagulase positiva e *Salmonella* sp., de acordo com a metodologia da American Public Health Association-APHA, além do teor de umidade, gordura e pH, de

acordo com a metodologia descrita pela IN 68/2006 do MAPA. Em quatro amostras para coliformes totais encontrou-se valores acima de 1.100 NMP/g e variação de valores entre 12,5 até 567,5 NMP/g para coliformes termotolerantes. A amostra A estava em conformidade com a legislação para valores de *Staphylococcus* coagulase positiva que foi de 3,43 log de UFC/g e detectou-se presença de *Salmonella* sp. em todas as amostras. Os teores de umidade variaram de 45,57% até 50,67% e ficaram abaixo do preconizado; apenas a amostra B estava de acordo em relação a gordura com valor médio de 25,25% e todas as amostras apresentaram valores para pH entre 6,96 e 7,54. Concluiu-se que todas as amostras de queijo tipo frescal analisadas estavam inadequadas para consumo sendo necessário mais ações de capacitação dos produtores por meio da implementação das boas práticas de produção de forma a promover o fortalecimento da cadeia produtiva da região fornecendo produtos lácteos mais seguros para os consumidores.

Palavras-chave: Agricultura familiar. Qualidade microbiológica. Segurança de alimentos.