

VII Encontro de Iniciação Científica da Universidade Estadual Vale do Acaraú - UVA
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS DE CABRAS PASTEURIZADOS "TIPO COALHO"
COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADO DE SOBRAL – CE

Aryana Lushese Vasconcelos Lima Feitosa (IC – Embrapa, Biologia - UVA), Isana Mara Aragão Frota (IC – FUNARBE, Biologia – UVA), Francisca Geovânia Canafistula de Sousa (IC – Biologia – UVA).

Lea Chapaval (Orientadora e Pesquisadora da Embrapa Caprinos).

Palavras-chave: Queijo do leite de cabra, microbiota, qualidade higiênico-sanitária.

Gostariamos de agradecer a Embrapa pelo apoio financeiro para realização deste projeto de pesquisa.

Introdução

Devido suas características nutricionais, o leite de cabra e derivados se constituem um excelente substrato para o desenvolvimento de microrganismos. Estes podem provocar sérios problemas à saúde do homem. Uma das principais fontes de contaminação do leite e seus derivados está ligada às mãos do ordenhador, qualidade microbiológica da água, conservação do leite, tipo de processamento, tempo e temperatura do armazenamento. Este trabalho teve como objetivo realizar a análise microbiológica de queijo "tipo coalho", feito com leite de cabra pasteurizado, comercializado em supermercados da cidade de Sobral, no Ceará, visando verificar a qualidade do produto final.

Material e Métodos

As quatro amostras de queijo foram coletadas dia 15 de setembro de 2005, com mesma data de fabricação, armazenadas em freezer a 6°C e analisados após cinco dias. Para a coleta de amostras individuais de cada queijo, utilizou-se material estéril, 1g de queijo para cada amostra, utilizando-se duas porções diferentes do queijo, da parte externa e interna. As amostras foram misturadas a 10mL de água peptonada autoclavada, a 0,1%. Posteriormente foi homogeneizado, para em seguida fazer diluições decimais até 10⁻⁴.

Foram retirados 100µl da diluição 10⁻⁴ e plaqueados nos seguintes meios seletivos, para verificação do crescimento bacteriano: Ágar Nutriente para *Staphylococcus* sp., Ágar Mac Conkey para *Bacterobactérias* e Ágar *Pseudomonas* para *Pseudomonas* spp. As amostras foram incubadas a 37°C por 24 – 48 horas. Após o crescimento das colônias, as placas foram reticadas da estufa para verificação dos resultados. Foi utilizada a metodologia de Gram para morfologia e classificação.

Resultados e Discussão

Após a incubação, apresentaram crescimento bacteriano nos meios Ágar Nutriente e Ágar Mac Conkey, as amostras obtidas da parte externa e interna do queijo, sendo que nesta última, o número de colônias foi mínimo, estando de acordo com a Legislação vigente para comercialização. No meio específico para *Pseudomonas* spp. não houve crescimento para nenhuma das amostras. O teste de Gram revelou colônias Gram positivas e Gram negativas.

Conclusão

O queijo foi considerado aceitável para o consumo humano, embora tenha sido detectada a presença de microrganismos. O manejo animal, bem como os hábitos higiênicos-sanitários dos trabalhadores e manutenção da limpeza dos equipamentos envolvidos na produção do queijo interferem diretamente na qualidade. A adoção de práticas sanitárias rigorosas, desde a produção primária, resultará na produção de um alimento saudável e seguro.