

## MINI-COMUNICAÇÃO

AREA: Microbiologia de Alimentos ( Divisão K ) - PAINEL: 009

SUB-AREA: K01 - Perigos e riscos microbiológicos em alimentos

### MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS PREVALENTES EM QUEIJO COALHO

Autores MACHADO, T.F.<sup>1</sup>; BORGES, M. F.<sup>1</sup>; PORTO, B.C.<sup>1;1;2</sup>; LIMA, C.P.<sup>1;1;2</sup>

Instituição 1. CNPAT; Embrapa Agroindústria Tropical; R. Dra. Sara Mesquita, 35

2. UFC; Universidade Federal do Ceará; Campus do Pici

#### Resumo:

O queijo Coalho é um queijo tradicional, produzido principalmente na região nordeste do Brasil a partir de leite bovino. As características microbiológicas deste tipo de queijo dependem da qualidade do leite cru, condições de produção e estocagem. A flora natural benéfica do leite, compreendida de lactobacilos, estreptococos e lactococos, preserva o produto e em muitos casos, permite competição com bactérias patogênicas. Todavia, os queijos podem apresentar contaminação por patógenos em decorrência da presença destes no leite cru usado na produção e subsequente sobrevivência durante o processo de fabricação. Alternativamente, bactérias patogênicas podem contaminar o queijo pós-processamento se as condições de higiene na linha de produção não foram suficientes para prevenir à re-contaminação. Este estudo teve como objetivo estudar a prevalência de patógenos no queijo Coalho artesanal e industrial, produzido no estado do Ceará. 640 amostras de queijo Coalho provenientes de 16 laticínios foram adquiridas no mercado varejista de Fortaleza-CE. As amostras foram acondicionadas em caixas isotérmicas contendo gelo e transferidas para o laboratório de microbiologia da Embrapa Agroindústria Tropical e foram avaliadas quanto a presença de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* sp e *Staphylococcus aureus*. Do total de amostras analisadas, *Salmonella* sp e *Staphylococcus aureus* foram detectados em 136 (21,4%) e 346 (54,1%) amostras, respectivamente, enquanto que a presença de *L.monocytogenes* não foi detectada em nenhuma amostra. Em amostras de queijo Coalho artesanal a presença de *Salmonella* foi revelada em 33,9% (95/280) das amostras, enquanto *S. aureus* esteve presente em 77,8% (218/280) e para as amostras produzidas industrialmente observou-se a mesma tendência da prevalência de patógenos, com 11,4% (41/360) das amostras positivas para *Salmonella* e 35,5% (128/360) positivas para *S. aureus*.

Palavras-chaves: Inocuidade, Salmonella, Staphylococcus aureus