

# Avaliação da qualidade microbiológica de queijos produzidos com leite de cabra

---

*Ferreira, Caio César Araújo<sup>1\*</sup>; Monteiro, Eliza Érica Diniz<sup>2</sup>; Fernandes, Darciane Rodrigues<sup>3</sup>; Silva, Liana Maria Ferreira<sup>4</sup>; Souza, Viviane<sup>5</sup>*

O leite é a principal matéria-prima para a elaboração do queijo devendo-se priorizar sua qualidade físico-química e microbiológica, além de um cuidado especial durante seu processamento para que o produto final não seja um risco potencial para a saúde dos consumidores. Devido a sua composição é, considerado um dos alimentos mais nobres nutricionalmente, mas um ótimo substrato para a multiplicação de micro-organismos. A contaminação microbiana desse produto assume destacada relevância para a indústria pelas perdas econômicas, bem como para a Saúde Pública, pelo risco de causar doenças transmitidas por alimentos, além de comprometer suas características sensoriais e torná-lo impróprio para o consumo. O presente trabalho tem como objetivo, avaliar a qualidade microbiológica dos queijos Coalho adicionado de óleo de *Caryocar brasiliense* (Pequi); Coalho maturado defumado e Queijo cremoso probiótico, semelhante ao "Boursin". Serão analisadas 30 amostras de queijos Coalho adicionado de óleo de *Caryocar brasiliense* (Pequi) (n=10); Coalho maturado defumado (n=10) e Queijo cremoso probiótico, semelhante ao "Boursin" (n=10), os quais serão produzidos no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos (LCTA) da Embrapa Caprinos e Ovinos, segundo tecnologias já disponíveis e seguindo os princípios de Boas Práticas de Fabricação.

De cada amostra de queijo serão pesados assepticamente 25 gramas e homogeneizados utilizando um Stomacher com 225 mL de água peptonada esteril 0,1% por no mínimo dois minutos a fim de obter a diluição original (10<sup>-1</sup>) e as demais diluições. Posteriormente serão realizados os testes microbiológicos seguindo as recomendações de APHA de 2001: Contagem padrão em placas de micro-organismos heterotróficos mesófilos; Determinação do número mais provável (NMP) de coliformes totais/grama; Determinação do NMP de coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*; Pesquisa de bactérias do gênero *Salmonella*. Todas as determinações serão confrontadas com os limites estabelecidos pela resolução da diretoria colegiada N°12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilâncias Sanitária – ANVISA. Os resultados obtidos servirão de subsídios para o monitoramento da qualidade do queijo produzido, com consequente melhoria nos programas de boas práticas de fabricação e segurança alimentar, visto que os consumidores esperam comprar e consumir um produto que seja nutritivo e de qualidade.

Palavras-chave: Queijo coalho, Boursin, Micro-organismos

Suporte financeiro: Embrapa, CNPq, FUNCAP

<sup>1</sup>Aluno do Curso de graduação em Medicina Veterinária do Instituto Superior de Teologia Aplicada – Sobral-CE, Bolsista BICT/FUNCAP/Embrapa.

<sup>2</sup>Aluno do Curso de graduação em Nutrição do Instituto Superior de Teologia Aplicada – Sobral-CE, Bolsista BICT/FUNCAP/Embrapa.

<sup>3</sup>Aluno do Curso de graduação em Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Sobral-CE, Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa.

<sup>4</sup>Assistente A da Embrapa Caprinos e Ovinos.

<sup>5</sup>Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientadora.

\*Apresentador do pôster: caio14ferreira@gmail.com