

## **Fatores associados à presença de patógenos específicos no queijo artesanal do Serro e avaliação do tempo de maturação adequado para assegurar sua inocuidade<sup>1</sup>**

Márcio Roberto Silva<sup>2</sup>, Steven Souza Rodrigues<sup>3</sup>

<sup>1</sup>O presente trabalho foi realizado com o apoio da Fapemig, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais.

<sup>2</sup>Orientador, Pesquisador, Departamento de Epidemiologia, Embrapa Gado de Leite. e-mail: marcio-roberto.silva@embrapa.br

<sup>3</sup>Aluno de ensino médio da Escola Estadual Marechal Mascarenhas de Moraes, Juiz de Fora, MG. e-mail: stevenroxfla@gmail.com

**Resumo:** O queijo artesanal (QA) é produzido historicamente a partir de leite cru. Estudos que envolvem esse alimento subsidiam políticas públicas na busca por um produto seguro à saúde do consumidor. O trabalho desenvolvido pelo bolsista está relacionado com os estudos de qualidade e segurança dos QAs. As atividades foram realizadas na Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora e estavam inseridas no projeto “Fatores associados à presença de patógenos específicos no queijo artesanal do Serro e avaliação do tempo de maturação adequado para assegurar sua inocuidade”. A principal atividade foi a tabulação de dados de entrevistas realizadas com os produtores de QAs. Essas entrevistas tiveram como objetivo determinar os fatores explicativos para a presença dos patógenos nesse alimento e continham informações sobre a coleta, alimentação animal, dados pessoais, comercialização e forma de produção dos QAs, entre outros. O estudante também atuou na tabulação de dados de mastite de vacas e auxiliou no Laboratório de Qualidade do Leite na organização da documentação de controle de recebimento e fluxo de amostras para contagem de células somáticas e contagem total de bactérias. Além disso, o aluno foi orientado a elaborar resumos de artigos científicos, o que estimulou a leitura e produção de texto, bem como o aprimoramento do seu vocabulário. A realização de atividades em setores variados contribuiu para ampliar a formação do bolsista em ambientes de pesquisa e conscientizá-lo sobre a importância da qualidade dos alimentos, que devem ser seguros à saúde do consumidor. O programa tem como pontos positivos a inserção do estudante no meio científico e o incentivo ao estudo e à formação profissional. Em contrapartida, o valor da bolsa oferecida é baixo e insuficiente para que o bolsista esteja presente diariamente na Embrapa. Para o futuro, sugere-se que a remuneração dada ao estudante seja maior, o que irá contribuir para assiduidade e empenho deste com as atividades propostas pelo programa.

**Palavras-chave:** boas práticas de produção agropecuária, fatores de risco, pontos críticos de controle, queijos artesanais, segurança do alimento, Serro