

XIX Workshop de Iniciação Científica da Embrapa Gado de Leite
Juiz de Fora – 22 de fevereiro de 2017

Pesquisa de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. e contagem de *Staphylococcus* spp. coagulase positivos e coliformes em queijo artesanal produzido no município de Alagoa, Minas Gerais¹

Fernanda Cristina Benjamim da Costa², Thais Cristina de Assis Oliveira³, Marcos Aurélio Souto Silva⁴, Nívea Maria Vicentini⁴, Maria de Fátima Ávila Pires⁴, Fábio Homero Diniz⁴, Éder Sebastião dos Reis⁴, Maria Aparecida Vasconcelos Paiva Brito⁴, Carla Christine Lange^{4,5}

¹O presente trabalho foi realizado com o apoio da Fapemig, Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado de Minas Gerais. Parte do projeto “Caracterização do queijo artesanal produzido em municípios inseridos no Corredor Ecológico da Mantiqueira – geração de renda para agricultura familiar e alimento seguro para os consumidores (Embrapa”, liderado por Maria F. A. Pires).

²Graduanda em Biologia, Centro de Ensino Superior (CES/JF), Juiz de Fora, MG. Bolsista PIBIC-Fapemig. e-mail: nandinhacrisjf@hotmail.com

³Graduanda em Biologia, Centro de Ensino Superior (CES/JF), Juiz de Fora, MG. Bolsista PIBIC-CNPq. e-mail: thais.cris.ld@gmail.com

⁴Pesquisador/Analista/Técnico, Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora, MG. e-mail: marcos.souto@embrapa.br, nivea.vicentini@embrapa.br, maria.pires@embrapa.br, fabio.homero@embrapa.br, eder.reis@embrapa.br, maria.brito@embrapa.br, carla.lange@embrapa.br

⁵Orientador.

Resumo: Os agricultores familiares do município de Alagoa, Minas Gerais, têm a produção de leite e a fabricação de queijo artesanal como principal atividade geradora de emprego e renda. O queijo artesanal tipo parmesão faz parte da história e da cultura do município. Como o queijo é feito a partir de leite cru, microrganismos patogênicos podem estar presentes no leite e passar para o queijo, colocando em risco a segurança do produto final. Contaminações durante a fabricação do queijo também podem ocorrer, principalmente se não forem observadas as boas práticas de fabricação. No presente estudo foi realizada a pesquisa de *L. monocytogenes* e *Salmonella* spp. e a contagem de *Staphylococcus* coagulase positivos e coliformes totais e termotolerantes no leite cru, sorofermento e salmoura utilizados na produção de queijo de seis produtores do município de Alagoa, assim como no queijo recém-fabricado e após 7, 14, 21 e 28 dias de maturação. As pesquisas de *L. monocytogenes* e *Salmonella* spp. e a contagem de *Staphylococcus* coagulase positivos foram realizadas de acordo com normas ISO. A contagem de coliformes totais e termotolerantes foi realizada de acordo com a Instrução Normativa DAS n° 62 do MAPA. Os resultados obtidos foram comparados com os padrões estabelecidos na Resolução RDC N°12 da Anvisa. Não foi isolada *Salmonella* sp. em nenhum dos materiais analisados. *L. monocytogenes* foi isolada no queijo de um produtor, em dois tempos de maturação. Entretanto, não foi isolada no leite cru, no fermento, na salmoura, nem em análises subsequentes de outra partida do queijo, o que sugere que a contaminação tenha sido um fato isolado. A contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva e de coliformes variou entre os produtores e foi bastante alta em alguns queijos analisados. Quando comparadas com os limites máximos permitidos pela Resolução RDC n°12, para queijos de média umidade, somente o queijo de um dos produtores poderia ser comercializado em todos os estágios de maturação.

Palavras-chave: leite cru, patógenos, queijo tipo parmesão, segurança do alimento