

Enumeração de estafilococos e coliformes em queijo artesanal produzido no município de Carvalhos, Minas Gerais

C. C. Lange^{1*}, J. S. Nogueira², M. A. S. Silva¹, N. M. Vicentini¹, F. H. Diniz¹, M. F. A. Pires¹

¹Embrapa Gado de Leite, ²Universidade Federal de Juiz de Fora

* e-mail: carla.lange@embrapa.br

A produção de leite e a fabricação de queijo são atividades predominantes nas propriedades rurais de agricultores familiares localizadas na Serra da Mantiqueira. Por serem fabricados com leite cru, pouco maturados, sem controle de qualidade e muitas vezes comercializados de maneira informal, estes queijos não apresentam garantias em relação à sua segurança microbiológica. O objetivo deste estudo foi avaliar a presença de bactérias indicadoras dos grupos estafilococos e coliformes no queijo artesanal produzido em propriedades do município de Carvalhos, Minas Gerais. Para isso foi pesquisada a presença de *Staphylococcus* spp. coagulase positiva (SCP) e coliformes termotolerantes no leite cru, sorofermento e salmoura utilizados na produção do queijo, assim como no queijo recém-fabricado e após sete, 14, 21 e 28 dias de maturação. A coleta das amostras foi realizada semanalmente nos meses de fevereiro, março e abril de 2018 e a maturação dos queijos foi feita na queijaria dos produtores. No sorofermento foi observado pouco ou nenhum crescimento de SCP e ausência de coliformes termotolerantes, possivelmente pela inibição exercida por bactérias ácido lácticas. Na salmoura foi observado o crescimento de SCP e de coliformes termotolerantes, apontando para a necessidade de melhorias na produção e manutenção da salmoura nas propriedades. A contagem de SCP e de coliformes termotolerantes foi alta tanto no leite cru como nos queijos, indicando a necessidade de implementação de boas práticas agropecuárias e de fabricação do queijo artesanal da região. Foi observada uma tendência de queda nas contagens de *Staphylococcus* coagulase positiva e de coliformes termotolerantes durante o período de maturação dos queijos.

Agradecimentos: à Embrapa (Projeto 06.13.14.001.00.00), à Emater-MG e à Prefeitura Municipal de Carvalhos

