

# AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE REQUEIJÃO CREMOSO CONDIMENTADO PRODUZIDO EM BELÉM, PARÁ.

Paula Chaves [1]; SILVA [2]; N. Lilaine de Sousa [3]; Lourenço Jr. José de Brito [4]; N. Benjamim de Souza [5]

[1] Uepa; [2] Universidade do Estado do Pará; [3] Universidade do Estado do Pará; [4] Universidade do Estado do Pará; [5] Embrapa Amazônia Oriental

Contato: pchaves@gmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

O leite de búfala é composto por altas concentrações de lipídeos, proteínas, extrato seco total, além de minerais, em relação ao leite de vaca, o que possibilita maior rendimento industrial, e pode ser adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. Assim, este trabalho visa avaliar microbiologicamente o requeijão cremoso, condimentado com orégano, manjericão e pimenta calabresa, elaborado com leite de búfala oriundo do rebanho experimental da Unidade de Pesquisa Animal "Dr. Felisberto Camargo", da Embrapa Amazônia Oriental, Belém, Pará. O leite foi recepcionado no Laboratório de Alimentos da Universidade do Estado do Pará - UEPA/Centro de Ciência Naturais e Tecnologia - CCNT, onde foram elaboradas as três formulações do requeijão. Posteriormente, foram realizadas análises microbiológicas, de acordo com Silva, Junqueira e Silveira (2001), no Laboratório de Higiene de Alimentos da Faculdade de Nutrição do Centro Universitário do Pará (CESUPA), para coliformes à 45°, Salmonela sp., Estafilococos coagulase positiva. Os resultados foram semelhantes nas três formulações, com < 3 NMP/g, para coliformes à 45°, e ausência de Salmonela sp. Para Estafilococos coagulase positiva, nos requeijões com pimenta calabresa e orégano resultaram em > 3x10<sup>3</sup> UFC/g, e > 1,5x10<sup>3</sup>UFC/g, com manjericão. Coliformes totais e fecais, da mesma forma, estavam em atendimento aos valores estipulados pela legislação vigente para esses micro-organismos, a RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Dessa forma, observa-se a eficiência da pasteurização do leite, sanitização dos utensílios e manipulação na qualidade do processo de elaboração do requeijão.

Palavras-chave: leite; LEGISLAÇÃO; BÚFALA