

SP03981

DOC Nº RE07047

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO COALHO ARTESANAL E INDUSTRIAL

FEITOSA, T. (1); LIMA, C.P.(1); SILVA, A.B.(1); MARIANO, B.C.C.(1); SILVA, R.S. (1)
VASCONCELOS, N.M.(2); BARROS, L.D.(2); OLIVEIRA, V.H. (2); BORGES, M.F.(1)
(1) Embrapa Agroindústria Tropical - Fortaleza, CE. E-mail: tele@cpat.embrapa.br.

O queijo coalho, produto láctico mais popular na região Nordeste do Brasil, é produzido artesanal e industrialmente a partir de leite cru e pasteurizado, respectivamente. O crescimento e a transmissão de alguns patógenos de origem alimentar têm sido associados a esse produto, causando sérios problemas de saúde pública. Este trabalho foi conduzido com o objetivo de determinar as características microbiológicas do queijo coalho, com ênfase especial para *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* sp. e *Staphylococcus* coagulase positiva. Foram avaliadas amostras de queijo artesanal e industrial, provenientes de 15 diferentes laticínios do estado do Ceará, totalizando 300 amostras. Os resultados revelaram que entre as amostras de queijo artesanal *Staphylococcus* coagulase positiva foi encontrado em 66,6% (80/120) das amostras avaliadas, em números que variaram de $8,0 \times 10^8$ a $5,0 \times 10^9$ UFC/g, enquanto que nas amostras industriais essa frequência foi de 36% (65/180) com contagens entre $4,7 \times 10^4$ a $8,0 \times 10^8$ UFC/g. *Salmonella* sp. foi detectada em 18,6% (56/300) das amostras avaliadas, das quais 73% (41/56) eram artesanais e as demais, 26,7% (15/56), industriais. Em nenhuma amostra foi detectada a presença de *L. monocytogenes*. De acordo com os resultados observa-se a necessidade de precauções para melhorar as práticas sanitárias e técnicas de manufaturas do queijo coalho.

Palavras chave: *Listeria monocytogenes*; *Salmonella* sp.; *Staphylococcus* coagulase positiva.

Fontes de Financiamento: Embrapa e CNPq.

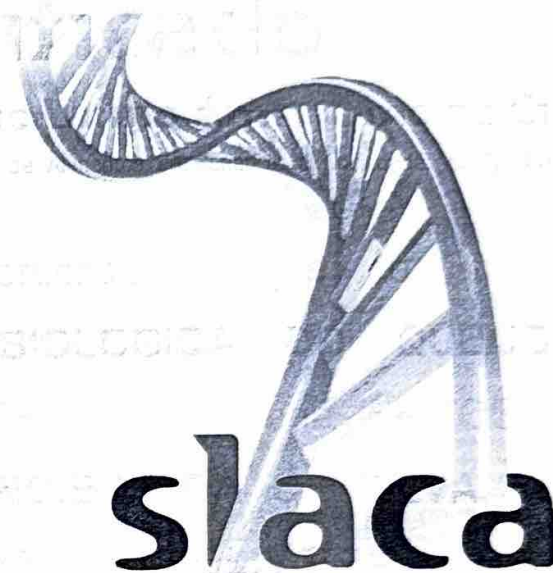
Cristiana Pereira Lima UFC
Aline Braga da Silva UFC
Barbara Camilo Mariano UFC
Rosana Sousa Silva CENTEC/Sobral
Natalia M. Vasconcelos UFC
Luciana Damasceno Barros UFC

Certificado

7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

Ciência e Tecnologia de Alimentos em Benefício a Sociedade: **Ligando a Agricultura à Saúde**

Certificamos que o trabalho intitulado **QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO COALHO ARTESANAL E INDUSTRIAL** de autoria **FEITOSA, T.; LIMA, C. P.; SILVA, A. B.; MARIANO, B. C. DA C.; SILVA, R. S.; VASCONCELOS, N. M.; BARROS, L. D.; OLIVEIRA, V. H.; BORGES, M. F.** foi apresentado na sessão de posters no **7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - Ciência e Tecnologia de Alimentos em Benefício a Sociedade: Ligando a Agricultura à Saúde**, realizado de 04 a 07 de Novembro de 2007, Campinas – São Paulo – Brasil.



Délia B. Rodriguez-Amaya

Dra. Délia Rodriguez Amaya
Coordenadora do Comitê de Programação

Gabriela Alves de Macedo

Dra. Gabriela Alves de Macedo
Coordenadora do Comitê Científico

Gláucia Maria Pastore

Dra. Gláucia Maria Pastore
Presidente do Evento

Campinas, 04 de novembro de 2007.

Realização: 


Faculdade de Engenharia de Alimentos


UNICAMP