

COMPARAÇÃO DA MICROBIOTA E DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO QUEIJO DE COALHO DE DIFERENTES LATICÍNIOS DO ESTADO DO CEARÁ

Aline Braga da Silva¹, Terezinha Feitosa², Manoel Alves de Souza Neto²,
Bárbara Camila da Costa Mariano¹

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761,
60511-110, Fortaleza, CE, Brasil

As doenças de origem alimentar constituem um dos principais problemas de saúde pública em todo o mundo. Dados recentes indicam que *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e *Escherichia coli* enteropatogênica são considerados os patógenos mais frequentes, sendo este os principais responsáveis por surtos associados ao consumo de leite e derivados. O queijo de coalho é um dos produtos lácteos mais característico do estado do Ceará e sua popularidade vem aumentando em todo o país. É um produto de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e que apresenta um teor de gordura entre 35,0% e 60,0%, classificando-se na categoria de queijo semi-gordo. Embora o processo de fabricação do queijo coalho seja regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observa-se uma grande variação nos atributos sensoriais desse produto, devido principalmente, ao tipo de leite utilizado (cru ou pasteurizado). Contudo, outros fatores intrínsecos de cada laticínio podem exercer influência sobre o produto, entre os quais cita-se o procedimento de fabricação do mesmo. O presente estudo foi conduzido com o objetivo de avaliar e comparar a microbiota e a composição química de amostras de queijo coalho produzido por diferentes laticínios no Estado do Ceará. Os resultados revelaram diferenças tanto quanto ao aspecto microbiológico, como quanto aos parâmetros físico-químicos das amostras avaliadas.

Agradecimentos: Embrapa pela concessão de bolsa e CNPq pelo apoio financeiro.