

**ESTIMATIVA DA PROPORÇÃO DE *SALMONELLA* SP. E
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVA EM QUEIJOS DE COALHO
ARTESANAL E INDUSTRIAL**

Bárbara Camila da Costa Mariano¹, Terezinha Feitosa², Aline Braga da Silva³,
Rosana Sousa da Silva³

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, ³Faculdade
de Tecnologia CENTEC, Sobral, CE.

O queijo de coalho é um dos produtos lácteos mais característico do estado do Ceará. A legislação estabeleça que o leite utilizado na fabricação de queijos seja pasteurizado ou submetido a tratamento térmico equivalente. Contudo, observa-se que a produção do queijo coalho, na maioria dos laticínios do Estado utiliza leite cru, podendo dessa forma, carrear patógenos que terão implicações diretas na saúde do consumidor. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar, comparativamente, a presença de patógenos em amostras de queijo coalho artesanal (produzido com leite cru) e industrial (produzido com leite pasteurizado). Foram avaliadas 80 amostras de queijo de Coalho (40 artesanais e 40 industriais) adquiridas em diferentes estabelecimentos comerciais, produzidas por quatro diferentes laticínios do Estado do Ceará. As amostras foram coletadas semanalmente, em quantidade, aproximadamente de 1 Kg e foram avaliadas quanto à presença de *Salmonella* sp. de acordo com Andrews e Hammack (2005), e *Staphylococcus* coagulase positiva, segundo Lancette e Tatini (1992). A presença de *Staphylococcus* coagulase positiva foi observada em 80% (32/40) das amostras artesanais e em 37,5% (15/40) das amostras industriais, enquanto que a presença de *Salmonella* sp. foi evidenciada nas frequências de 42,5% e 12,5% em queijos artesanais e industriais, respectivamente. O índice de contaminação por *Staphylococcus* coagulase positiva e por *Salmonella* sp. como era esperado, variou entre os tipos de produtos (artesanal e industrial). Contudo, os altos níveis de contaminação por *Staphylococcus* sp. e a presença de *Salmonella* sp. determinam uma qualidade sanitária insatisfatória dos queijos avaliados.

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