

ISOLAMENTO E CARACTERIZAÇÃO FENOTÍPICA DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES E *Staphylococcus* COAGULASE POSITIVO VEICULADOS PELO QUEIJO COALHO

FRANCISCO EDILSON MORENO DE OLIVEIRA , TEREZINHA FEITOSA MACHADO , MARIA DE FÁTIMA BORGES , BRUNA CASTRO PORTO , CÍVITA TEIXEIRA DE SOUSA

Universidade Federal do Ceará; Embrapa Agroindústria Tropical

O queijo Coalho é o mais popular e o tipo de queijo mais vendido nos estados que compõe o nordeste do Brasil. A maior parte de sua produção é oriunda de pequenas e médias queijarias e sinaliza como uma atividade importante no âmbito social e econômico da região. Contudo, a contaminação microbiana desse produto tem sido relatada e assume destacada relevância para a saúde pública, pelo potencial risco de causar doenças pelo consumo do mesmo. Nesse contexto, o objetivo desse trabalho foi avaliar a incidência e caracterizar por provas bioquímicas *Staphylococcus* coagulase positivos (SCP) e coliformes termotolerantes (CTT) em amostras de queijo Coalho proveniente de diferentes produtores do estado do Ceará. Foram colhidas 20 amostras no mercado varejista de Fortaleza – CE, que foram transportadas em caixas isotérmicas para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos da Embrapa Agroindústria Tropical, onde foram analisadas. Para Pesquisa de SCP foram pesadas 25g de cada amostra e transferidas assepticamente para frascos contendo 225 mL de citrato de sódio 2%, a 50°C. Em seguida, as amostras foram homogêneas e submetidas às diluições seriadas até 10^{-6} . De cada diluição, foram transferidas alíquotas de 0,1mL para a superfície de placas de Petri contendo 25 mL de Agar Baird Parker, em duplicata. Após a incubação a 35°C por 24-48 horas, foram selecionadas as placas contendo entre 20-200 colônias para contagem. As colônias típicas foram confirmadas por coloração de Gram, prova da coagulase e catalase. Para a caracterização de coliformes foram realizadas as provas de fermentação de lactose com produção de gás a 35 °C e 44,5 °C e na sequência foram realizados testes de IMViC. Os resultados obtidos foram categorizados considerando os níveis dos micro-organismos pesquisados. Dentre as amostras analisadas nove (9/20) apresentaram contagem de SCP < 100 UFC/g, contudo a presença de SCP foi constatada em 11 amostras (55%) em contagens que variaram de $2,0 \times 10^4$ UFC/g a $1,1 \times 10^7$ UFC/g. A presença de CTT foi detectada em 12 amostras (60%), nas quais o NMP variou de $1,5 \times 10^3$ a $1,1 \times 10^6$ e a presença de *Escherichia coli* foi confirmada em 20% (4/20) das amostras analisadas.

Palavras-chave: Segurança de Alimentos; Quantificação; NMP.