



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação microbiológica do queijo coalho comercializada na feira livre do município de Solânea – PB

Francilayne R. BARBOSA, Gizelda S. FABRÍCIO, Anderson V. V. OLIVEIRA, Wagner J. F. NUNES,
Lindemberg A. LEITE

Francilayne Rodrigues Barbosa

Acadêmica do Curso de Bacharelado em Agroindústria – UFPB – Universidade Federal da Paraíba – Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus de Bananeiras, 58220-000.

Bananeiras-PB: francilaine19@hotmail.com

O queijo coalho é um produto fabricado do leite através da fermentação láctica, esse produto é tradicional do nordeste brasileiro. O queijo coalho é de grande aceitação comercial e de grande importância na economia nordestina, sendo fonte de renda para os produtores de leite, principalmente para os pequenos produtores que residem em áreas rurais. A composição nutricional do queijo faz com que ele seja susceptível a contaminação por microrganismos, sendo que os microrganismos mais encontrados nesse alimento são os dos grupos dos coliformes, *Staphylococcus aureus* e bactérias aeróbias mesófilas. O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a qualidade microbiológica do queijo comercializado na feira livre do município de Solânea-PB, quanto à presença de Coliformes, microrganismos aeróbios mesófilos e *Staphylococcus aureus*. As amostras foram coletadas em três pontos distintos da feira livre de Solânea-PB, nos meses de maio e junho de 2010, para posteriormente serem avaliados quanto a qualidade microbiológica no laboratório de controle de qualidade de alimentos (LCQA) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA) Bananeiras-PB. Através das análises microbiológicas observou-se que o produto apresentou alta contaminação por microrganismos aeróbios mesófilos, *Staphylococcus aureus* e quanto à presença de coliformes a 35 e 45°C. Os resultados mostraram que os queijos estavam impróprios para o consumo humano, devido ao número elevado de microrganismos encontrados, segundo a resolução RDC nº 12/2001, no que diz respeito ao número mais provável de coliformes a 35° C e coliformes termotolerantes, sendo de $> 2,4 \times 10^3$ NMP/g e $1,3 \times 10^6$ UFC para *S. aureus*. Para bactérias aeróbias mesofílicas não existem padrões exigidos pela Resolução RDC nº 12/2001. A contaminação pode ter ocorrido devido à falta de condições higiênicas em todas as etapas de produção e na comercialização desse produto ou pelo uso do leite “in natura” não pasteurizado, na contaminação do queijo após comercialização.

Palavras-chave: queijo coalho, feira-livre, micro-organismos, contaminação, higienização

