
Qualidade Higiênico-Sanitária de Queijo Minas Frescal Artesanal e Fiscalizado Comercializado no Médio Paraíba/RJ

Maria Carolina Pereira Ductra (I), Ana Carolina De Oliveira Careli (I), Luciana Da Conceição Gonçalves (I), Thaisa De Souza Pinto (I), Nauara Maria Nacarath Medeiros (I), Bruno Cesar Almeida Pacheco Mariotini (I), Geisi Ferreira Mariné Oliveira (I)

(I) UGB - CENTRO UNIVERSITÁRIO GERALDO DI BIASE (Rua Deputado Geraldo Di Biase, 81, 27213-080, Aterrado, Volta Redonda, RJ, Brasi), (II) UGB - CENTRO UNIVERSITÁRIO GERALDO DI BIASE (Rua Deputado Geraldo Di Biase, 81, 27213-080, Aterrado, Volta Redonda, RJ, Brasi)

Resumo

O queijo é um dos produtos lácteos mais populares no Brasil estando presente de forma variada nas refeições diárias. É um produto perecível devido também ao alto teor umidade, podendo favorecer o crescimento de microrganismos patogênicos e configurando risco ao homem, podendo causar as chamadas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Desta forma, este trabalho objetivou avaliar a qualidade microbiológica de queijos Minas Frescal fiscalizados e comercializados em supermercados. Também analisar queijos Minas artesanais, comercializados em feiras livres, ambos nos municípios de Valença, Barra do Piraí e Barra Mansa, no estado do Rio de Janeiro. As análises realizadas foram a Contagem de microrganismos mesófilos e a Contagem de bolores e leveduras. Foram analisadas 12 amostras de queijos tipo Minas Frescal artesanais e 10 amostras de queijos Minas fiscalizados. As análises microbiológicas foram realizadas de acordo com a recomendação e exigências da RDC n. 12 de 2001 (ANVISA) e a metodologia para efetuar as análises microbiológicas baseou-se na Instrução Normativa n. 62 de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Todas as amostras

Referência:

Maria Carolina Pereira Ductra, Ana Carolina De Oliveira Careli, Luciana Da Conceição Gonçalves, Thaisa De Souza Pinto, Nauara Maria Nacarath Medeiros, Bruno Cesar Almeida Pacheco Mariotini, Geisi Ferreira Mariné Oliveira. Qualidade Higiênico-Sanitária de Queijo Minas Frescal Artesanal e Fiscalizado Comercializado no Médio Paraíba/RJ. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014 [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]**. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-166

analisadas (100%), tanto artesanais como fiscalizadas, estavam impróprias ao consumo humano por apresentarem contaminação por microrganismos mesófilos superiores a $5,0 \times 10^2$ UFC/g, padrão estabelecido pela legislação vigente. Do total de 22 amostras analisadas até o momento, 12 delas apresentaram contaminação por bolores e leveduras. O elevado número de amostras de queijo Minas Frescal contaminadas por bactérias mesófilas indicam que os mesmos podem ter sido preparados com matérias-primas altamente contaminadas; que o processamento tenha ocorrido de maneira inadequada do ponto de vista sanitário ou ainda que os alimentos foram estocados e manipulados em condições higiênico-sanitárias impróprias, configurando risco ao consumo do alimento.

Palavras-Chave: Doenças Transmitidas por alimentos, Microbiologia de alimentos, queijo Minas frescal

Agência de Fomento: FAPERJ