

# QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO ARTESANAL PRODUZIDO POR UM PEQUENO PRODUTOR EM UMA CIDADE DA ZONA DA MATA MINEIRA



ISSN 1983-0173

Luciana de Rezende Vasconcelos<sup>1</sup>; Thais dos Reis Veloso<sup>1</sup>; Lidiane Meire Kohler<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Farmácia, Faculdade do Futuro, Manhuaçu, MG, Brasil.

O queijo é um alimento muito consumido devido seu alto valor nutritivo, rico em proteínas, cálcio, zinco, sendo estes de grande importante para a manutenção de uma vida saudável. Com esse aumento no consumo pela população há a necessidade de uma demanda maior de produtores e conseqüentemente uma maior fiscalização nas medidas higiênico-sanitárias. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do queijo de um pequeno produtor em uma cidade da Zona da Mata Mineira, com o intuito de descrever os principais microorganismos presentes e analisar se o mesmo estaria próprio ao consumo. A análise microbiológica se deu a partir de diluições das amostras provenientes das mãos dos manipuladores, do leite cru, coalhada e queijo e inoculações em meios de cultura específicos e testes bioquímicos característicos de cada gênero. Após a análise dos resultados foram identificados os seguintes microorganismos *Escherichia coli*, *Staphylococcus* spp., *Klebsiella* spp. e *Alcaligenes* spp., sendo que a presença de *Staphylococcus* spp. e *E. coli* em alimentos com valores maior que 103 e 5x103 respectivamente classificam o mesmo como impróprios ao consumo humano de acordo com a legislação vigente RDC ANVISA n° 12/01. A partir dos resultados obtidos, concluiu-se o que queijo em questão é impróprio ao consumo humano, uma vez que foram encontrados microorganismos indesejáveis como coliformes, os quais são indicadores de qualidade e responsáveis por várias doenças prejudiciais à saúde humana.

**Palavras-chave:** *E.coli*, *Staphylococcus*, Coliformes, medidas higiênico-sanitárias

