



## AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO ARTESANAL E QUEIJO INDUSTRIALIZADO COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE CUIABÁ – MT

Carla Oliveira GROTO<sup>1</sup>  
Juliana Alves de PAULA<sup>1</sup>  
Karinny Luzia SCHRAIBRE<sup>1</sup>  
Juliana Maria Amabile DUARTE<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica de Farmácia, Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

<sup>2</sup>Docente do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

**Introdução:** O queijo é um dos principais produtos derivados do leite, sendo um dos produtos mais consumidos pela população nos dias atuais. O queijo fresco de origem artesanal e industrializado está cada vez mais presente em nossos dias. O produto de origem artesanal não recebe as avaliações necessárias na hora de seu processamento, com isso sua contaminação é mais facilitada, já o industrializado devido ao alto grau de umidade na sua composição, apresenta grande susceptibilidade à contaminação microbiológica. As condições de higiene durante a manipulação do produto são determinantes para o favorecimento da multiplicação bacteriana. **Objetivo:** realizar análise microbiológica de queijos tipo minas frescal artesanal (amostra I) e industrializado (amostra II). **Métodos:** Foram realizadas análises para detectar a presença de bactérias aeróbicas mesófilos (AN), bolores e leveduras (AS), bacilos Gram negativos (AMC) e coliformes e termotolerantes (AEMB). As amostras foram analisadas em duplicata. Para isso, diluiu-se 25g de amostra em 225 mL de água peptonada a 0,1%, com sequência de pipetagem de 0,1mL em cada um dos meios de cultura, espalhando com alça de Drigalski. **Descrição de resultados:** As duas amostras analisadas apresentaram contaminação de variadas espécies, sendo impróprias para consumo, podendo-se observar que houve crescimentos incontáveis de colônias bacterianas e fungicas nas placas AN, AS, MC e EMB. A contagem padrão de microrganismos mesófilos foi realizada observando o número de Unidades Formadoras de Colônias por grama (UFC/g). A amostra I apresentou 1 UFC/g para *Escherichia coli* e para *Salmonella sp.*, e a amostra II apenas 1 UFC/g *E. coli*, porém com maior presença de UFC/g na amostra II para outros coliformes. Pode-se dizer que a contagem em placas de bactérias aeróbicas mesófilas é um dos indicadores microbiológicos para a qualidade do alimento, refletindo a exposição da amostra a contaminações variadas. Quanto maior for o número UFC, maior a contaminação. **Conclusão:** Os resultados indicam que as duas amostras analisadas são impróprias para o consumo humano, e oferecem grande risco à saúde da população que os consome, por haver contaminação de diversos microrganismos patogênicos. Pode se perceber pelos resultados que as medidas higiênico-sanitárias são insatisfatórias, havendo grande contaminação de microrganismos nessas amostras.