

ANÁLISE DO PERFIL MICROBIOLÓGICO DO QUEIJO COALHO ARTESANAL COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE PAULISTA-PB

Ellen Leite Rodrigues¹, Rosália Medeiros²

RESUMO

O leite é um alimento rico em nutrientes e bem susceptível ao crescimento de microrganismos. A baixa qualidade higiênica do leite cru afeta diretamente a qualidade microbiológica e organoléptica de produtos derivados do mesmo, como é o caso do queijo coalho, produto bastante produzido e consumido pela população, além disso, as más condições higiênicas no processo de produção desses queijos, pode vir a acarretar o crescimento de bactérias indesejadas, acarretando em riscos à saúde humana. Visto isso, o objetivo do trabalho, foi avaliar a qualidade microbiológica do queijo coalho artesanal comercializado no município de Paulista, no Sertão paraibano. As análises investigaram a presença de bactérias mesófilas, bolores e leveduras, coliformes termotolerantes, *Staphylococcus* spp, pesquisa de *E. coli* e *Salmonella* spp. Todas as amostras de queijo coalho obtiveram valores elevados para contaminação de bactérias mesófilas, assim como com os bolores de leveduras ($2,7 \times 10^4$ e $3,0 \times 10^7$ UFC/g). As amostras de queijos 1 e 5 apresentaram uma alta contaminação por *Staphylococcus* spp, já os queijos 2, 3 e 4, encontram-se fora dos padrões de qualidade microbiológica, por apresentaram-se contaminados por *E. coli*. Além do mais, 91,6% de um total de 60 cepas foram sugestivos para *Salmonella* spp. Após análise dos resultados, todas as amostras de queijo coalho apresentam-se com qualidade inaceitável para o consumo, em virtude da presença de microrganismos em níveis acima do permitido pela legislação vigente (RDC nº12/2001 e IN Nº60/2019), com destaques para os queijos 1 e 5, que além da elevada quantidade da microbiota patogênica pesquisada presente, foram identificadas cepas de *Escherichia coli* e *Salmonella* spp.

Palavras-chave: queijo coalho, artesanal, *Escherichia*, *Samonella*, Nordeste.

¹Aluna do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Ciências Biológicas, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, UFCG, Patos, PB, e-mail: ellen.rodrigues188@gmail.com

² Doutora, Professora da UACB, CSTR- Patos (PB), UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: rosalia.severo@professor.ufcg.edu.br

MICROBIOLOGICAL PROFILE ANALYSIS OF CURD CHEESE HANDICRAFT MARKETED IN PAULISTA-PB CITY.

Ellen Leite Rodrigues³, Rosália Medeiros⁴

ABSTRACT

Milk is a rich food in nutrients and very susceptible to the growth of microorganisms. The low hygienic quality of raw milk affects directly the microbiological and organoleptic quality of products derived from it, as is the case of the Coalho cheese, a product widely produced and consumed by population, in addition, the poor hygienic conditions in the production process of these cheeses, can lead to the growth of unwanted bacteria, causing risks to human health. Thus, the objective of the work was evaluate the microbiological quality of artisanal Coalho cheese sold in Paulista city, in the Sertão of Paraíba. The analyzes investigated the presence of mesophilic bacteria, molds and yeasts, coliforms thermotolerants, *Staphylococcus spp*, *E. coli* and *Salmonella spp*. All samples of curd cheese had high values for contamination of mesophilic bacteria as well as yeast molds (2.7 and 3.0 x CFU/g). Cheese samples 1 and 5 showed a high contamination by *Staphylococcus spp*, whereas cheeses 2, 3 and 4 are found outside the microbiological quality standards, because they presented themselves contaminated by *E. coli*. Furthermore, 91.6% of a total of 60 strains were suggestive for *Salmonella spp*. After analyzing the results, all Coalho cheese samples are unacceptable quality for the consumption, due to the presence of microorganisms at levels above the permitted by current legislation (RDC No. 12/2001 and IN No. 60/2019), with highlights for cheeses 1 and 5, which in addition to the high amount of pathogenic microbiota researched present, strains of *Escherichia coli* and *Salmonella spp*.

Keywords: Coalho cheese, artisanal, *Escherichia*, *Samonella*, Northeast.

³Aluna do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Ciências Biológicas, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, UFCG, Patos, PB, e-mail: ellen.rodrigues188@gmail.com

⁴ Doutora, Professora da UACB, CSTR- Patos (PB), UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: rosalia.severo@professor.ufcg.edu.br