

Projetos Alunos

12/11/2011

CBB – CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA (ORAL)

NOME: NADABYA ELIZABTEH VENTURA REIS

TÍTULO: QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS MINAS FRESCAL COMERCIALIZADOS EM FRUTAL/MG

AUTORES: NADABYA ELIZABETH VENTURA REIS

ORIENTADOR: Eduardo da Silva Martins

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPQ/UEMG/CNPQ

PALAVRA CHAVE: qualidade microbiológica; queijos Minas Frescal; Frutal

RESUMO

O queijo Minas Frescal é amplamente consumido no Brasil. Por ter consistência úmida e sofrer grande manipulação, é bastante susceptível a contaminações. Este trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de amostras de queijos Minas Frescal comercializados no município de Frutal/MG. Foram avaliadas 40 amostras, coletadas em feiras e supermercados da cidade. Para as análises bacteriológicas, 25g de cada amostra foram diluídos em 225 mL de água peptonada 0,1%, em diluições decimais de 10⁻¹ a 10⁻³. A presença de coliformes termotolerantes foi avaliada através da técnica de tubos múltiplos, com caldo EC, incubados a 45°C durante 24-48 h. A presença de Staphylococcus coagulase positiva foi avaliada pela incubação das diferentes diluições em Agar Baird Parker com emulsão de gema de ovo e telurito, a 36°C, durante 24-48h, sendo as colônias típicas e atípicas submetidas aos testes de coagulase e catalase. Das 40 amostras avaliadas, 21 (52,5%) apresentaram-se fora dos padrões para contagem de coliformes termotolerantes e 18 (45,0%) estavam em desacordo com a legislação com relação à contagem de Staphylococcus coagulase positiva. No conjunto, 30 amostras (75,0%) estavam em impróprias para o consumo, por apresentar-se fora dos padrões em pelo menos uma das análises bacteriológicas. Os resultados demonstraram a necessidade de adotar medidas profiláticas para melhorar a qualidade dos queijos comercializados, e garantir a saúde dos consumidores.