



Qualidade microbiológica de ricotas produzidas e/ou comercializadas no Noroeste Fluminense

Amanda Bastos da Silva,
Paula Aparecida Martins Borges Bastos

RESUMO

IV Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

17º Encontro de IC da UENF
9º Circuito de IC da IFF
5ª Jornada de IC da UFF



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FLUMINENSE

Microbiologia

Introdução A ricota é um derivado do soro do queijo de significativa importância econômica e alimentar, de alto valor nutricional, consumido mundialmente e também em larga escala no Brasil. As exigências do mercado consumidor por alimentos mais nutritivos e saudáveis têm aumentado o consumo deste queijo com baixo teor de gordura. Objetivos O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de ricotas produzidas e/ou comercializadas no Noroeste Fluminense. Metodologia Foram analisadas 25 ricotas adquiridas no mercado varejista do Noroeste Fluminense. As análises foram realizadas no período de julho de 2011 a abril de 2012 no Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Instituto Federal Fluminense (IFF), campus Bom Jesus. Os microrganismos indicadores e/ou patogênicos pesquisados foram coliformes totais e termotolerantes e Salmonella. Toda a metodologia das análises microbiológicas das amostras coletadas seguiu o estabelecido pela Instrução Normativa nº 62 da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário (BRASIL, 2003), que oficializa os métodos de análises microbiológicas para alimentos e água. Resultados Não foi detectada a presença de Salmonella spp. em nenhuma amostra analisada para este microrganismo. Na pesquisa de coliformes totais, os resultados das amostras variaram entre $1,5 \times 10^3$ até $4,7 \times 10^8$ UFC/g. Coliformes termotolerantes não foram detectados nas amostras analisadas. Esse quadro é um indicativo de produção sob condições sanitárias satisfatórias e de ausência de microrganismos patogênicos capazes de causar Doenças de Transmissão Alimentar, o que é confirmado pela ausência do patógeno Salmonella spp. Conclusão Apesar de não haver padrões microbiológicos de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação brasileira para este derivado do soro do queijo, observou-se que as práticas utilizadas na fabricação de ricotas no Noroeste Fluminense são satisfatórias no sentido de prevenir a presença de Salmonella spp. Já no que se refere aos coliformes termotolerantes, nota-se que houve um controle higiênico-sanitário pleno, uma vez que nenhuma amostra analisada detectou a presença deste microrganismo. Bolsa de Iniciação Científica PIBIC/CNPq.

PALAVRAS CHAVE: Coliformes, Salmonella spp. , Ricota