

Análise da presença de enterobactérias no queijo coalho produzido em pequena escala a partir do leite cru e fervido no Município de Atílio Vivácqua-ES

Ester Oliveira Soares, Ludmila das Neves Rocha, Cristina dos Santos Ferreira

O Brasil destaca-se entre os dez maiores produtores de leite do mundo. Tão importante quanto à quantidade é a qualidade do leite produzido. Esta pode ser demonstrada por meio de análises das condições microbiológicas e físico-químicas, que permitem identificar a deterioração, processamento e/ou conservação irregular; e com isso, a adequando à Instrução Normativa nº 51/2002. Dentre os produtos derivados do leite, o queijo coalho é um alimento obtido pela coagulação resultante de alterações químicas, o coalho é um produto a base de uma enzima chamada quimosina, produzida principalmente por uma cepa de *Aspergillus niger* var. Awamori. Ressalta-se que em comunidades rurais esse queijo é produzido em condições mínimas de práticas de higiene, má condições de armazenamento, transporte inadequados, o que pode favorecer a proliferação de microrganismos e a inadequação do produto para o consumo. Considerando tais informações, foi realizada uma pesquisa a fim de determinar o perfil de enterobactérias presentes nos queijo coalho verde e curado, produtor em uma pequena propriedade em Atílio Vivácqua-ES. Para obtenção destes resultados utilizou-se testes bioquímicos específicos e o uso dos meios diferenciais/seletivos para enterobacterias. Nos meios diferenciais notou-se uma coloração característica para cada meio de acordo com o crescimento da bactéria presente. Com os resultados dos meios diferenciais juntamente com os testes bioquímicos e o auxílio de tabelas disponível na literatura foi possível fazer uma identificação prévia em nível de espécie/gênero dos microrganismos isolados, o que permitiu verificar a presença de *Serratia sp*, *Proteus mirabilis*, *Sigella sonnei*, *Enterobacter sp*, *Escherichia.coli* e *Salmonella*, nas amostras testadas. A presença de tais microrganismos é indicativo higiênico-sanitário das más condições de produção e/ou comercialização do queijo coalho em questão, o que permite classifica-los como impróprio para o consumo.

Palavras-chave: Queijo coalho, Análise microbiológica, Produção de queijo.

Instituição de fomento: IESES – MULTIVIX Cachoeiro de Itapemirim