

## **Análise microbiológica do queijo coalho produzido em pequena escala a partir do leite cru e fervido no Município de Atílio Vivácqua-ES**

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

A produção artesanal do queijo coalho é aquela que mantenha características tradicionais, culturais e regionais, sendo produzidos em pequena escala, obedecendo a parâmetros fixados em regulamentos. Deste alimento 85% da produção ocorrem a partir do leite cru, que não atendeu no seu processo de ordenha, as normas higiênicas sanitárias das Boas Práticas de Manipulação (BPM), apesar do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo coalho (IN nº 30/2001 MAPA), estabelecer que o leite a ser utilizado no processo de fabricação do queijo coalho deve ser submetido à pasteurização. A fim de investigar essas condições de fabricação do queijo coalho produzido em pequena escala no município de Atílio Vivácqua-ES, foram coletadas amostras de queijo coalho curado e o queijo verde produzidos a partir de leite cru e fervido. As amostras foram semeadas no meio contagem de placas, onde pode observar um crescimento bacteriano elevado quando comparado com o que a legislação permite. Para continuar a pesquisa foi utilizado o meio BHI (Brain Heart Infusion) e Agar sangue do qual foram isoladas colônias para coloração diferencial de Gram, e ainda o teste qualitativo de coliformes totais e fecais. Foi possível observar predominância de bacilos negativos na amostra de queijo verde produzido a partir do leite cru, além da presença de bacilos e cocos positivos, no queijo curado de leite fervido foram predominantes os cocos positivos, leveduras, bacilos negativo e positivo. Os testes de coliforme totais e fecais foram positivos para o queijo verde. As amostras de queijo coalho verde e curado de leite cru apresentaram UFC/mL (Unidades formadoras de colônia por mililitro), maior que o padrão estabelecido, indicando em adição com os demais resultados que as amostras estavam contaminadas e impróprias para o consumo. A presença de bacilos Gram positivos no queijo de leite curado pode ter sido responsável pela redução das demais cepas bacterianas tornando o mesmo próprio para o consumo.

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

Instituição de fomento: IESES – MULTIVIX Cachoeiro de Itapemirim