

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADO EM FEIRAS LIVRES EM PATOS DE MINAS - MG

Thiago Alves Côrtes¹; Maxsuel Assunção Carvalho²; Diego Alves Côrtes³;
Juliana Borges Pereira⁴

A comercialização de queijo Minas frescal em feiras livres é uma prática comum, entretanto, a qualidade microbiológica desses produtos levanta preocupações significativas. Em Minas Gerais, o queijo Minas frescal se destaca pelo seu processo de produção exigindo diversas etapas, iniciando pela pasteurização e preparo do leite para coagulação, seguido do tratamento da massa, agitação, enformagem, salga, embalagem e armazenamento. O queijo encontrado com maior intensidade, principalmente nas feiras livres são aqueles com produção artesanal, ou seja, sem padrões industrializados; esse queijo não é maturado e seu consumo é fresco. Esse estudo teve como objetivo investigar a presença de microrganismos patogênicos em amostras de queijo Minas frescal obtidas em feiras livres. Coletou-se 10 amostras de queijo Minas frescal, produzido de forma artesanal e comercializados nas feiras livres localizadas na cidade de Patos de Minas - MG. A coleta se deu de forma aleatória e ocorreu na primeira semana de julho de 2023. Para esta pesquisa, à priorização da coleta de queijos foram: queijos sem embalagem, sem rótulo e sem informação de validade e data de fabricação. As amostras foram analisadas no Laboratório de Microbiologia do Centro Universitário de Patos de Minas (UNIPAM). Os resultados do estudo revelaram a presença de *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli* em todas as 10 amostras (100%), com resultados positivos. Por outro lado, as análises para *Staphylococcus* coagulase negativa foram negativas. Além disso, as análises de CT e CTT demonstraram que 70% das amostras apresentaram valores iguais ou superiores a 24NMP/mL, enquanto 30% das amostras registraram valores inferiores a 11,0NMP/mL. Concluiu-se que todas as amostras analisadas apresentaram presença de pelo menos um microrganismo. O resultado desse estudo, evidencia condições sanitárias insatisfatórias advindas das práticas inadequadas de fabricação dos produtos. É de suma importância reafirmar a necessidade de manter os padrões sanitários e a fiscalização dos órgãos públicos junto aos produtores de queijo com o intuito de resguardar os consumidores de possíveis danos à saúde com o consumo de alimento contaminado.

Palavras-chave: bactéria; qualidade; práticas de higiene; análise.

¹ Discente de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: thiagoalvesc@unipam.edu.br.

² Médico Veterinário (UNIPAM). E-mail: maxsuelac@unipam.edu.br.

³ Mestre em Educação (UFU). E-mail: eng.diegoalv@gmail.com.

⁴ Professora orientadora (UNIPAM). E-mail: julianabp@unipam.edu.br.