



OCORRÊNCIA DE *SALMONELLA* SPP. EM QUEIJO MINAS FRESCAL *IN NATURA* NO NORTE DO PARANÁ E SUDOESTE DE SÃO PAULO

Lillian Roberta Dittmann¹, Pablo Menegon Castilho², Tiago Torrecillas Sturion³

Informações do autor principal: Médica Veterinária autônoma, ldittmann@hotmail.com

O leite é uma excreção da glândula mamária de mamíferos de alto valor nutricional, sendo primordial para alimentação infantil humana e a das crias dos animais. Produtos lácteos são aqueles adquiridos sob a sua transformação ou de um dos seus componentes em outro produto, mas que tenham caracterização organoléptica e física próprias. Esta transformação pode ser pela fermentação (iogurte), pela coagulação (queijos), pelo tratamento térmico com ou sem adição de outros elementos (doce de leite e leite condensado) ou do uso de apenas um dos seus componentes, como a manteiga e o creme de leite. O queijo minas frescal possui alta atividade de água, por isso torna-se um produto perecível, requerendo cuidados na produção e industrialização, que não alterem a característica do produto final, como leite de boa qualidade, boa higienização, armazenamento em local limpo e com temperatura correta. Conforme resoluções vigentes, o queijo minas frescal deve ter ausência de *Salmonella* spp.. Este possui massa crua, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada, e geralmente, é vendido na forma cilíndrica, com o peso variando em torno de 0,5 a 3 kg, o mesmo, é um dos queijos mais consumidos no Brasil. O presente estudo teve como objetivo verificar a ocorrência de *Salmonella* spp. em queijo minas frescal não inspecionado, comercializados na região Norte do Paraná e Sudoeste do estado de São Paulo. Foram coletadas no total de 20 amostras de queijo minas frescal sendo: nove de supermercados, cinco produtores rurais e seis oriundas de comércio varejista. As amostras foram coletadas na forma de consumidor, verificando a data de produção (sendo coletadas apenas queijo recém-produzido), após a coleta foram armazenadas em caixa isotérmica com gelo reciclado e encaminhadas ao laboratório de Química e Microbiologia das Faculdades Integradas de Ourinho (FIO). Das amostras analisadas, em 15 (75%) verificou a presença de *Salmonella* spp. Destas as amostras de supermercados, sete com resultado positivo (77,8%), dos produtores rurais quatro (80%), e do comércio varejista quatro (66,7%). A partir dos resultados obtidos pode-se concluir que 75% dos queijos minas frescal avaliados neste estudo contrariam os padrões microbiológicos preconizados no Brasil e com isto apresentam risco de toxinfecção alimentar aos consumidores.

Palavras-chave: Higienização. Padrões microbiológicos. Toxinfecção alimentar.

Fonte de Financiamento: Financiada pelos autores do trabalho.