



INFLUÊNCIA DOS FATORES INTRÍNSECOS NO DESENVOLVIMENTO MICROBIOLÓGICO EM QUEIJOS COLONIAIS

Braghini, F¹., Silveira Junior, J.F dos S¹., Machado, E.A¹., Carli, C.G¹., Oliveira, D.F².,
Alfaro, A.T.³., Bravo, C.E.C³., Tonial, I.B³

¹Graduandos em Tecnologia em Alimentos – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR – Francisco Beltrão, PR.

²Mestranda em Tecnologia de Alimentos – Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR – Francisco Beltrão, PR.

³Professores/Pesquisadores – Curso de Tecnologia em Alimentos e Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR – Francisco Beltrão, PR. e-mail: ivane@utfpr.edu.br

O queijo colonial, produzido de forma artesanal pode oferecer diversos benefícios para a saúde humana em virtude do seu alto valor nutritivo. Entretanto, a composição química e alguns fatores intrínsecos ao queijo, bem como as condições higiênicas de processamento podem influenciar diretamente na qualidade microbiológica do produto, podendo oferecer riscos de toxi-infecções alimentares aos seus consumidores. No intuito de conhecer a qualidade microbiológica e verificar os fatores intrínsecos que podem contribuir para incidência de patógenos de origem alimentar em queijos coloniais, 24 amostras foram coletadas e avaliadas quanto aos NMP.g⁻¹ de Coliformes a 45 °C, UFC.g⁻¹ de *Staphylococcus* coagulase positiva e presença de *Salmonella* spp., relacionando os resultados com os teores de lipídios totais, umidade, pH, Aw e índice de cloreto de sódio verificados nos produtos. Os resultados microbiológicos se situaram entre <3 e 27 NMP.g⁻¹ para Coliformes a 45 °C, 2,0x10³ e 5,0x10⁴ UFC.g⁻¹ para *Staphylococcus* coagulase positiva e ausência de *Salmonella* spp. em todas as amostras avaliadas. Quanto aos resultados dos parâmetros físico-químicos analisados, os valores encontrados variaram entre 22,47% e 24,74% para lipídios totais, 49,34% e 51,62% para umidade, 4,92 e 5,50 para pH, 0,84 e 0,86 para Aw e 0,25% e 0,46% para índice de cloreto de sódio. A correlação entre os resultados microbiológicos e os parâmetros físico-químicos analisados sugeriu que as amostras com maiores teores de umidade, lipídios totais e Aw, bem como as que apresentaram menor acidez e índice de cloreto de sódio foram mais susceptíveis ao desenvolvimento de patógenos de origem alimentar, o que evidencia a influência dos fatores intrínsecos no desenvolvimento microbiológico em alimentos.

Agradecimentos: Os autores agradecem a Universidade Tecnológica Federal do Paraná pela estrutura cedida e a Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Paraná pela concessão de bolsas de iniciação científica.