



CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITARIAS DO QUEIJO DE COALHO COMERCIALIZADO EM SUPERMERCADOS DA REGIÃO DO VALE DO PARAÍBA EM ALAGOAS

Lino, A.T.S.¹; Amaral, M.F.¹; Silva, S.R.M.¹; Torres, A.R.S.¹; Soares, K.D.A.²; Medeiros, E.S.³

¹ Graduando de Medicina Veterinária-UFAL

² Médica Veterinária – Universidade Federal de Alagoas - UFAL

³ Professora Adjunta – Universidade Federal de Alagoas–UFAL e-mail: sampaio.elizabeth@gmail.com

A contagem de microrganismos mesófilos aeróbios em placa tem sido utilizada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, e quando presente em grande número pode indicar falhas durante a produção. A contaminação microbiana do queijo assume destacada relevância para a saúde pública, pelo potencial risco de causar doenças transmitidas pelo alimento. Objetivou-se com esse estudo avaliar a qualidade higiênico-sanitária do queijo de coalho comercializado em supermercados na região do Vale do Paraíba em Alagoas. Foram analisadas sete amostras de queijo coalho, seis de embalagens fechadas e uma aberta. As amostras foram coletadas em sacos estéreis, identificadas e transportadas em caixas isotérmicas contendo gelo reciclável ao laboratório para a análise de microrganismos mesófilos aeróbios em placa. De cada amostra de queijo retirou-se assepticamente 25 gramas, sendo transferidos para um frasco previamente esterilizado e tarado em balança, onde foram posteriormente adicionados 225 mL de solução salina estéril (NaCl 0,85% p/v). Amostra e diluente foram homogeneizados, a fim de obter-se a diluição inicial (10^{-1}), seguida de diluições decimais, 10^{-2} e 10^{-3} . As amostras foram submetidas a contagem de microrganismos mesófilos em duplicata em ágar para Contagem (PCA, Oxoid). Após a incubação ($37^{\circ}\text{C}/24-48\text{h}$), realizou-se a contagem das colônias presentes. O número de microrganismos em placas foi incontável em todas (100%) as amostras analisadas, estando esses valores fora dos padrões exigidos pela Resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Conclui-se com este estudo que os queijos tipo coalho comercializados em Supermercados na Região do Vale do Paraíba em Alagoas, oferecem riscos aos consumidores por estarem fora dos padrões estabelecidos pela legislação. Sugere-se a adoção de medidas que visem o controle higiênico sanitário para melhorar a qualidade do queijo comercializado.

Agradecimentos: UFAL