

MICTI - BOLSISTA CNPQ PIBIC/ PIBIC-EM/ PIBIC-AF - 02. CIÊNCIAS  
AGRÁRIAS - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**CONTRIBUIÇÃO PARA A CADEIA PRODUTIVA DE QUEIJOS  
ARTESANAIS: AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E CARACTERIZAÇÃO  
FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJOS PRODUZIDOS A PARTIR DE LEITE CRU NA  
REGIÃO DE SEARA – SC**

*Sinara Calza (sinarahoran@gmail.com)*

*Thalia Indara Balsan (thalia.balsan@gmail.com)*

*Raquel Bordignon (raquelbordignon55@gmail.com)*

*Elis Samara Meyring (meyringelis@gmail.com)*

*Nei Fronza (nei.fronza@ifc.edu.br)*

*Fabiana Bortolini Foralosso (fabiana.foralosso@ifc.edu.br)*

*Sheila Mello Da Silveira (sheila.silveira@ifc.edu.br)*

O Brasil, além de ser um grande produtor de leite, destaca-se na produção de produtos lácteos, com ênfase para os queijos. A produção de queijos a partir de leite cru representa para diversos produtores rurais uma fonte de renda e por muito tempo a sua comercialização foi realizada de modo informal. Somente no ano de 2018 foram publicadas a lei 13.680 de 14 de junho de 2018, mais conhecida como Lei selo ARTE, em conjunto com a lei 17.486 de 16 de janeiro de 2018 e o Decreto n°. 9.918, de 18 de julho de 2019, os quais regulamentaram a produção e a comercialização de queijos artesanais

produzidos a partir de leite cru no Brasil e em Santa Catarina. Neste contexto, é de suma importância a realização de estudos a fim de avaliar a qualidade e a segurança do produto final, bem como de suas matérias-primas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica e realizar uma caracterização físico-química preliminar de queijos artesanais elaborados a partir de leite cru, produzidos na região de Seara - SC. As análises físico-químicas realizadas foram a determinação de pH, umidade, atividade de água e acidez. Além disso, foram realizadas análises microbiológicas, sendo elas: enumeração de coliformes totais, coliformes termotolerantes, *Escherichia coli* e *Staphylococcus coagulase positiva*, e pesquisa de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.* As amostras de queijos artesanais analisadas apresentaram uma significativa variação nos parâmetros físico-químicos avaliados, sendo estes: pH (3,09 a 5,92),  $A_w$  (0,623 a 0,771), acidez titulável (9,48% a 12,02%) e umidade (31,2% a 56,3%), o que era esperado devido às amostras serem oriundas de diferentes produtores, e conseqüentemente passarem por distintas técnicas de produção e acondicionamento. Para as análises microbiológicas, observou-se que 87,5% das amostras estavam em desacordo com os padrões microbiológicos vigentes para coliformes totais, *Escherichia coli* e *Staphylococcus coagulase positiva*. Para as análises referentes a *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.*, todas as amostras apresentaram resultados dentro dos parâmetros exigidos pela legislação atual, isto é, ausência destes micro-organismos no produto final. Suporte financeiro Ed. 53/2019/IFC CNPq-PIBIC.