



CONTRIBUIÇÃO PARA A CADEIA PRODUTIVA DE QUEIJOS ARTESANAIS: PESQUISA DE *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes* EM QUEIJOS PRODUZIDOS A PARTIR DE LEITE CRU NA REGIÃO DE SEARA -SC

Thalia Indara Balsan, Gabriela Neis Lang, Anaeli Zapparoli, Elis Samara Meyring, Nei Fronza, Fabiana Bortolini Foralosso, Andréia Tecchio, Sheila Mello da Silveira

Modalidade: Projeto de pesquisa

Área temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos

RESUMO

Os queijos artesanais são definidos como aqueles elaborados com leite cru recém-ordenhado na própria unidade de produção, beneficiado por meio de métodos tradicionais, vinculados ao território de origem, com uso de mão de obra predominantemente familiar, produzido conforme tipo e variedade definidos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ). O queijo artesanal brasileiro tem um importante significado histórico, socioeconômico e cultural para as comunidades tradicionais brasileiras. A principal característica desses queijos é a sua tradição centenária de fabricação, que foi transmitida de geração em geração e manteve suas características próprias em relação aos industrializados. Além disso, o sabor, a textura e o aroma variam de acordo com a área de produção e a microbiota do leite. Os produtos alimentares artesanais têm sido foco de pesquisas, entre outras razões, principalmente devido à necessidade de verificação de sua segurança microbiológica. *Listeria monocytogenes* é um microrganismo patógeno e sua presença em queijos é preocupante, devido ao potencial de contaminação pós processamento e à capacidade de se desenvolver sob refrigeração. *Salmonella* foi associada recentemente à contaminação de alimentos com baixa umidade e também já foi relatada como uma das causas de surtos envolvendo queijos, em especial os queijos elaborados com leite cru. A contaminação de alimentos por esses microrganismos é determinada por uma variedade de fatores, que incluem: atividade de água, pH, composição química, armazenamento, dentre outros. O objetivo deste trabalho foi avaliar a segurança microbiológica de queijos artesanais produzidos a partir de leite cru, com relação à presença de *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes*. Amostras de queijos artesanais foram coletadas em oito propriedades rurais pertencentes ao município de Seara, localizado na região Oeste do estado de Santa Catarina. A pesquisa de *Listeria monocytogenes* foi realizada de acordo com a metodologia descrita pela norma da International Organization for Standardization (ISO) 11290:2 (2017) e a pesquisa de *Salmonella* de acordo com a norma ISO 6579:1 (2017). Os resultados obtidos nas análises



foram satisfatórios com qualidade aceitável em relação aos patógenos pesquisados, uma vez que foi constatada ausência de *Salmonella* sp. e de *Listeria monocytogenes* nas amostras avaliadas, estando em conformidade com o padrão exigido pela legislação brasileira vigente. Os queijos artesanais analisados, produzidos a partir de leite cru, não representam risco à saúde dos consumidores.

Palavras-Chave: queijos artesanais, leite cru, qualidade microbiológica.