

QUALIDADE DO LEITE E DO QUEIJO MINAS FRESCAL PROCESSADOS EM DUAS FÁBRICAS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL EM UBERLÂNDIA-MG.

Eliane Cristina Lombardi¹, Maria Teresa Pacheco Nunes Rezende²

RESUMO

Este artigo tem por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de amostras de leite cru e pasteurizado utilizados na produção de Queijos Minas Frescal bem como os Queijos Minas Frescais produzidos, sob Inspeção Municipal, em Uberlândia-MG e ainda as condições higiênico-sanitárias das fábricas de laticínios. Nas duas fábricas de laticínios pesquisadas e registradas no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) foram coletadas, entre agosto de 2012 e outubro de 2013, 8 amostras de leite cru para análise microbiológica e elaborado *check list* das condições higiênico-sanitárias estruturais e de procedimentos de acordo com o decreto municipal 6490/1994. Paralelamente realizou-se um levantamento no arquivo do SIM para verificar os resultados de análises microbiológicas realizadas em 14 amostras de leite pasteurizado e 17 amostras de Queijo Minas Frescal, ambas coletadas nas duas fábricas de laticínios pesquisadas. As análises microbiológicas desses estabelecimentos consistiram de contagem bacteriana total, coliformes totais e termotolerantes pela técnica do número mais provável-3 tubos, presença/ausência de *Salmonella* sp. e contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva. Foram realizadas análises físico-químicas de fosfatase e peroxidase para o

leite pasteurizado. Para as amostras de leite e de Queijo Minas Frescais, foi utilizado como parâmetro a IN n° 62 de 2011 do MAPA e a Resolução n° 12 de 2001 da ANVISA, respectivamente. As análises microbiológicas e físico-químicas das amostras de leite pasteurizado foram satisfatórias para consumo humano de acordo com a norma vigente do MAPA. Das amostras de queijo, quanto à presença de coliformes termotolerantes, duas (12%) estavam em desacordo com a legislação. Quanto as análises de *Staphylococcus* coagulase positivo e *Salmonella* sp. 100% das amostras estavam de acordo com a legislação. As fábricas de laticínios A e B apresentaram 100% e 50% das amostras de leite cru satisfatórias respectivamente. Embora o número de amostras contaminadas tenha sido baixas, indica que houve falhas nas práticas de produção dos queijos Minas Frescais que podem ser provenientes da higiene dos manipuladores, tratamento térmico insuficiente, qualidade da matéria-prima inadequada ou contato do produto com superfícies não sanitizadas, portanto deve haver um controle rígido do processamento do queijo e no treinamento dos manipuladores destas fábricas de laticínios pelos órgãos fiscalizadores.

Palavras-chave: Amostra. Análise. Arquivo. Coliformes. Leite. Queijo

¹Estudante, Faculdades Pitágoras; Av. dos Vinhedos, 1200, Uberlândia, MG, BRASIL elianecl@gmail.com

²Faculdades Pitágoras, Uberlândia, MG; ²Faculdades Pitágoras, Uberlândia, MG