

Isolamento de *Staphylococcus* coagulase positiva em amostras de queijo colonial coletados em regiões do Rio Grande do Sul – Brasil.

Guilherme Cassiano Voges de Campos¹, Andrea Karoline Mascitti¹, Rogério de Souza¹, Jane Brasil², Cristina Bergman Zaffari Grecelle³

1 - Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária ULBRA – Canoas.

2 - Técnica do Laboratório de Microbiologia Veterinária HV-ULBRA – Canoas.

3 - Professor Adjunto do Curso de Medicina Veterinária ULBRA-Canoas.

Introdução

A produção de queijo colonial é uma atividade rural tradicional em municípios do Rio Grande do Sul. No entanto, o estado, não possui uma legislação específica para este tipo de produto. Os queijos coloniais, devido a sua forma de produção e conservação, podem apresentar contaminação por micro-organismos patogênicos. Pesquisas sobre a qualidade microbiológica em queijos relatam a presença de micro-organismos patogênicos e/ou a ocorrência de números que excedem os limites estabelecidos pela legislação dos indicadores e deteriorantes para queijos, dentre estes o *Staphylococcus* coagulase positiva. Este micro-organismo pode-se manter viável por um determinado período em alimentos, além da produção das enterotoxinas termoresistentes, causadoras de intoxicação alimentar. As amostras são coletadas pela equipe técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-RS) e posteriormente transportadas até o Laboratório de Microbiologia da ULBRA.

Objetivos

O objetivo desta pesquisa é a quantificação de *Staphylococcus* coagulase positiva em amostras de queijos coloniais das diferentes regiões auxiliando na confecção da legislação para fabricação do queijo colonial no estado do Rio Grande do Sul.

Metodologia ou Material e Métodos

Para a realização dos testes são pesados 25 gramas da amostra e realizada diluição seriada decimal até 10⁻⁶. De cada diluição são transferidos 0,1 ml das diluições em placas contendo Agar Baird Parker utilizando a técnica do espalhamento em superfície e incubadas a 35°C por 48 horas.

Resultados

Na quantificação de *Staphylococcus* coagulase positiva a média das amostras com contagem foi 4,6x10⁵ (ufc/g) variando entre 1x10³ á 4,7x10⁷. 74,8% das amostras não apresentaram contagem.

Conclusões finais ou parciais

Mesmo com ausência da legislação para os padrões microbiológicos do queijo colonial, de acordo com os resultados obtidos, amostras apresentaram presença de micro-organismos, indicando qualidade higiênico-sanitária precária, podendo constituir um risco para a saúde do consumidor.

Referências bibliográficas

ZAFFARI, C. B. et al. Qualidade bacteriológica de queijos artesanais comercializados em estradas do litoral norte do Rio Grande do Sul, Brasil. *Ciência Rural*, v. 37, n. 3, p. 862-867, 2007.

guilhermecampos@hotmail.com