



## **REVISÃO DA AVALIAÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DE QUEIJO MINAS FRESCAL**

Tiago Barcelos Valiatti<sup>1</sup>  
Natália Malavasi Valejo<sup>2</sup>  
Fabiana de Oliveira Solla Sobral<sup>3</sup>  
Curso de Farmácia  
Bolsista Proict

### **INTRODUÇÃO**

O queijo minas frescal é tipicamente brasileiro, é um dos queijos mais consumidos no país, e bem aceito pela população. É produzido com leite de vaca e deve ser pasteurizado; tem pouca acidez, é um alimento não maturado, perecível e sua durabilidade é pequena, em torno de 9 dias, sob refrigeração (LOGUERCIO et al., 2001; VIEIRA et al., 2008).

Pelo fato de ser muito manipulado durante seu processo de fabricação e por apresentar elevado teor de umidade, considera-se o queijo minas frescal um produto com características ideais para contaminação, sobrevivência e proliferação de bactérias deteriorantes e patogênicas (CÂMARA et al., 2002)

O queijo minas frescal deve atender padrões microbiológicos citados na RDC Nº 12, ANVISA, 2001. O produto pronto para a comercialização deve conter análise para Coliformes a 45 °C, *Staphylococcus*coagulase positiva, *Salmonellasp* e *Listeriamonocytogenes*, sendo que a contaminação por estes microrganismos podem ocasionar doenças transmitidas por alimentos (DTAs) graves ao consumidor.

### **OBJETIVO**

Evidenciar resultados obtidos por pesquisadores em relação a presença de Coliformes a 45 °C, *Staphylococcus*coagulasepositiva, *Salmonellasp* e *Listeria .monocytogenes* em queijos do tipo minas frescal.

### **METODOLOGIA**

Realizou-se uma revisão bibliográfica nas plataformas online de buscas.

### **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A presença de *Staphylococcus aureus* em alimentos representa um verdadeiro risco, pois a mesma tem capacidade de produzir toxinas que afetam a saúde do consumidor (Almeida; Franco, 2003). KOMATSU et al (2010) realizaram um estudo com 50 amostras de queijo do tipo minas frescal afim de evidenciar a presença de *Staphylococcus*coagulase positiva, onde pode-se observar que 88% das amostras apresentavam níveis de contaminação inaceitáveis, causando assim risco a saúde do

<sup>1</sup>Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná CEULJI/ULBRA.

<sup>2</sup>Docentes do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná/RO. Av.EngºMalfredo Barata Almeida da Fonseca, 762, Bairro Jardim Aurélio Bernardi - Caixa Postal 271 CEP 76907-438 - Ji-Paraná-RO.



consumidor. Tendo como característica a capacidade de multiplicação em temperatura de refrigeração e relativa resistência térmica, além de ser amplamente distribuídas na natureza, a *L. monocytogenes* é um agente causador de enfermidades graves tanto no homem quanto para animais (International Commission on Microbiological Specification for Foods, 2000). Pinto et al (2011) realizaram um estudo na cidade de Santa Helena – PR com 40 amostras de queijos minas frescal, sendo 20 de produção artesanal e 20 de produção inspecionada pelo Serviço de Inspeção Estadual e Federal. Em ambas amostras analisadas se observou a ausência de contaminação por *Salmonella* spp e *L. monocytogenes*, alcançando assim um resultado satisfatório. Ferreira e colaboradores (2011) analisaram a presença de coliformes termo tolerantes em 20 amostras de queijos minas frescal produzidos de modo artesanal e comercializados em feiras livres da cidade de Uberlândia. Dentre as 20 amostras pode-se observar contaminação em 16 (80%), indicando assim uma má higiene do produto.

## CONCLUSÃO

Conclui-se que é de extrema importância a fiscalização do produto antes de ser vendido, pois muitas das vezes produtos feitos artesanalmente apresentam altos níveis de contaminação, podendo assim causar uma série de danos à saúde do consumidor.

<sup>1</sup>Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná CEULJI/ULBRA.

<sup>2</sup>Docentes do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná/RO. Av. Eng.º Malfredo Barata Almeida da Fonseca, 762, Bairro Jardim Aurélio Bernardi - Caixa Postal 271 CEP 76907-438 - Ji-Paraná-RO.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, P.M.P.; FRANCO, R.M. Avaliação bacteriológica de queijo tipo Minas Frescal com pesquisa de patógenos importantes à saúde pública: *Staphylococcus aureus*, *Salmonellasp.* e *Coliformes Fecais*. *Higiene Alimentar*, v.17, n.11, p.79-85, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº 12, de 02 de Janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. *Diário Oficial da União, Brasília – DF*, 02 jan. 2001. 51 p.

CÂMARA, S.A.V. et al. Avaliação microbiológica de queijo tipo minas frescal artesanal, comercializados no mercado municipal de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. *Revista Higiene Alimentar*, v.16, n.101, p.32-36, 2002.

FERREIRA, R.M. et al. Quantificação de coliformes totais e termotolerantes em queijo Minas Frescal artesanal. *PUBVET, Londrina*, V. 5, N. 5, Ed. 152, Art. 1022, 2011.

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS. I – Theirsignificanceandmethodsofenumeration. 2.ed. Toronto: Toronto University Press, 2000. 439p.

KOMATSU, R.S. et al. OCORRÊNCIA DE *Staphylococcuscoagulase* positiva EM QUEIJOS MINAS FRESCAL PRODUZIDOS EM UBERLÂNDIA-MG. *Biosci. J.*, Uberlândia, v. 26, n. 2, p. 316-321, Mar./Apr. 2010

LOGUERCIO, Andrea P.; ALEIXO, José A. G. Microbiologia de queijo tipo minas frescal produzido artesanalmente. *Ciência Rural, Santa Maria*, v. 31, n. 6, p. 1063-1067, 2001.

PINTO, F.G.S. et al. Qualidade microbiológica de queijo minas frescal comercializado no município de Santa Helena, PR, Brasil. *Arq. Inst. Biol., São Paulo*, v.78, n.2, p.191-198, abr./jun., 2011.

VIEIRA, Katia P.; LEDESMA, Meira M.; ROSA, Cláudia M.; HASSEGAWA, Regina H. Contaminação de queijo minas frescal por bactérias patogênicas: um risco à saúde. *ConScientiane Saúde*. v. 2, n. 7, p. 201-206.

<sup>1</sup>Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná CEULJI/ULBRA.

<sup>2</sup>Docentes do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná/RO. Av.EngºMalfredo Barata Almeida da Fonseca, 762, Bairro Jardim Aurélio Bernardi - Caixa Postal 271 CEP 76907-438 - Ji-Paraná-RO.