

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE *IN NATURA* E DO QUEIJO DE COALHO COMERCIALIZADOS EM PETROLINA-PE

Jéssica de Sousa Silva¹; Milka Carvalho de Azevedo²; Fátima Alves Teixeira³; Mateus MatiuZZi da Costa⁴

¹ Discente do Curso Subsequente em Agroindústria do IF SERTÃO-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural, Rodovia BR 235, km 22, Projeto Senador Nilo Coelho - N4, CEP 56.300-000, (87) 2101-8050, Petrolina-PE.

² Docente do Curso Subsequente em Agroindústria do IF SERTÃO-PE, *Campus* Ouricuri, Estrada do Tamboril, S/N, CEP 56.200-000, (87) 8125-2473/8125-2489, Ouricuri-PE.

³ Docente do Curso Subsequente em Agroindústria do IF SERTÃO-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural, Rodovia BR 235, km 22, Projeto Senador Nilo Coelho - N4, CEP 56.300-000, (87) 2101-8050, Petrolina - PE;

⁴ Professor do Colegiado de Zootecnia da Univasf, *Campus* Ciências Agrárias, Rodovia BR 407, km 12, Lote 543, Projeto Senador Nilo Coelho – C1, CEP 56.300-990, (87) 2101-4842, Petrolina-PE.

RESUMO

No Vale do Submédio São Francisco ainda ocorre comercialização de leite *in natura* para consumo e para fabricação de derivados do leite, como o queijo de coalho, embora a legislação brasileira estabeleça que o leite deva ser submetido à pasteurização. O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade microbiológica do leite bovino *in natura* e do queijo de coalho comercializados no município de Petrolina, Pernambuco. Foram analisadas 15 amostras de leite *in natura* e 15 amostras de queijo de coalho comercializadas em estabelecimentos comerciais em Petrolina. A qualidade microbiológica foi avaliada através das análises de contagem de coliformes totais e termotolerantes, além da *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. Para determinação de coliformes totais e termotolerantes, utilizou-se a técnica de tubos múltiplos pelo número mais provável (NMP), realizando diluições seriadas em Caldo Lauril Sulfato Triptose (LST) e confirmação em Caldo Verde Brilhante (VB) e Caldo *E.coli* (EC). Dos tubos positivos em Caldo EC, semeou-se placas contendo Ágar Eosina-Azul de Metileno (EMB) e Macconkey (MC), para isolamento de *E.coli*. Para isolamento de *Salmonella* spp., utilizou-se os meios Ágar Xilose Dextrose Lisina (XLD), Ágar Bismuto e Ágar *Salmonella*-Shigella. A Portaria 451, de 19/09/97 da ANVISA, permite uma tolerância de 10 NMP de coliformes totais/mL para leite pasteurizado. Já a RDC nº 12, de 02/01/2001, padroniza a contagem de coliformes termotolerantes em 4/mL NMP para leite pasteurizado. Das amostras de leite *in natura* analisadas, 86,7% apresentaram alta contagem de coliformes totais e 73,3% de coliformes termotolerantes, acima do permitido pela legislação. Já para queijo de coalho, a tolerância é de $< 5,0 \times 10^2$ NMP/g (RDC nº 12, de 02/01/2001) para contagem de coliformes termotolerantes. Das amostras de queijo coalho 80% também apresentaram alta contagem de coliformes totais e 73,3% de coliformes termotolerantes, acima do permitido pela legislação. Na pesquisa de *E.coli*, 46,7% das amostras de leite *in natura* e 86,7% das de queijo de coalho apresentaram presença de *E. coli*, indicando contaminação fecal. Nenhuma amostra indicou contaminação por *Salmonella* spp., de acordo com a legislação. Os resultados encontrados indicam as más condições higiênico-sanitárias destes produtos, sendo assim considerados impróprios para o consumo humano, podendo provocar toxiinfecções alimentares graves.

Palavras-chave: laticínios, microbiologia, segurança alimentar