



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E DETECÇÃO DE FRAUDE PELA PESQUISA DE AMIDO EM QUEIJO PARMESÃO RALADO

Fernanda Almeida de Oliveira¹; Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa²; Rafael Cunha Libório³; Maria Cláudia Soares Cruz Coelho⁴ e Marcelo Iran de Souza Coelho⁵

- 1- Bolsista - IF Sertão-PE - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: fernandaoliveira1410@gmail.com;
- 2- Colaboradora - IF Sertão-PE - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: fernanda.fernandes@ifsertao-pe.edu.br;
- 3- Colaborador - IF Sertão-PE - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: rafael.liborio@ifsertao-pe.edu.br;
- 4- Colaboradora - IF Sertão-PE - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: maria.claudia@ifsertao-pe.edu.br;
- 5-Orientador - IF Sertão-PE - Campus Petrolina Zona Rural. - E-mail para contato: marcelo.iran@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: O queijo parmesão de origem italiana, bastante popular no Brasil, fabricado a partir do leite de vaca, consumido geralmente na forma ralada é um alimento pronto para consumo e apresenta alto teor de nutrientes. O fato de ser processado e oriundo de uma matéria-prima rica em nutrientes, o torna susceptível a contaminações microbiológicas, como também fraudes, que comprometem as características sensoriais e seu valor nutritivo. **Objetivo:** Objetivou-se avaliar a qualidade higiênico-sanitária de queijos parmesões ralados microbiologicamente e físico-quimicamente, além de verificar a existência de fraudes por adição de amido. **Materiais e Métodos:** Foram analisadas 40 amostras de queijo parmesão ralado, que passaram por quantificação de microrganismos aeróbios mesófilos; contagem de coliformes a 37°C (coliformes totais) e a 45°C (coliformes termotolerantes); identificação de bactéria *Escherichia coli*; determinação do pH; acidez titulável; umidade; extrato seco total; cinzas e pesquisa de amido para detecção de fraudes. **Resultados:** Contagens de bactérias mesófilas variaram de $7,2 \times 10^2$ - $2,2 \times 10^2$, coliformes totais, termotolerantes e *E. coli* foram negativos, ratificando que as amostras estavam dentro dos padrões microbiológicos. O pH variou de 4,9-5,5; acidez titulável de 1,3-2,9 g/100g de ácido láctico; extrato seco total de 73,6-87,3%; cinzas de 5,9-9,7% e umidade de 12,6-26,3%, único parâmetro físico-químico com 3 amostras fora do limite da legislação. Em sete amostras foram detectadas a presença de amido comprovando fraude. **Considerações Finais:** As amostras dos queijos obtidas em Petrolina encontravam-se com qualidade microbiológica dentro dos padrões legais. O parâmetro umidade em três amostras estavam acima do limite exigido e foram constatadas fraudes por presença de produto amiláceo em sete amostras, reforçando a importância e a necessidade de monitoramento constante da qualidade de produtos alimentícios, onde trabalhos como este podem auxiliar os órgãos de inspeção sanitária e aumentar as fontes de informação para os consumidores.

Palavras-chave: coliformes, *Escherichia coli*, mesófilos, qualidade, termotolerantes.

AGRADECIMENTOS: Agradeço primeiramente a Deus, pela Saúde, ao IF Sertão-PE Campus Petrolina Zona Rural pela concessão da bolsa, ao meu orientador Professor Marcelo Iran pela oportunidade e pela confiança depositada e a todos que colaboraram para realização da pesquisa.

Modalidade: PIBIC Jr.
Campus: Petrolina Zona Rural