

## C. Ciências Biológicas - 10. Microbiologia - 2. Microbiologia Aplicada

### PESQUISA DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVO EM AMOSTRAS DE QUEIJO-COALHO COMERCIALIZADAS POR AMBULANTES NA PRAIA DE ITAPUÃ (SALVADOR-BA).

Maria Astor do Nada Borelly <sup>1</sup>  
Dellane Martins Tigre <sup>2</sup>

1. União Metropolitana de Educação e Cultura (UNIME)
2. União Metropolitana de Educação e Cultura. Prof. Ms.-UNIME- Orientador

#### INTRODUÇÃO:

Dentre os principais produtos regionais derivados do leite em toda a região Nordeste do Brasil, o queijo-coalho, está entre os mais consumidos e produzidos. No Nordeste do Brasil a maior parte da produção de queijo-coalho é obtida em pequenas e médias queijarias, destacando essa atividade como importante tanto no âmbito social quanto econômico. O manuseio e a falta de atenção com a higiene desses alimentos fazem deles uma importante fonte de contaminação, já que os manipuladores são veículos de transmissão de patógenos como os *Staphylococcus aureus*, que podem causar quadros de intoxicação alimentar. O objetivo deste trabalho foi realizar a quantificação de Estafilococos coagulase positivos presentes nos queijos-coalho comercializados por ambulantes na Praia de Itapuã, na cidade de Salvador, Bahia, durante o período de agosto a outubro de 2009, e comparar os resultados obtidos entre as amostras de queijo-coalho coletadas no turno da manhã com aquelas coletadas no turno da tarde.

#### METODOLOGIA:

Foram analisadas 51 amostras de queijo-coalho (26 amostras correspondentes ao turno da manhã e 25 amostras ao turno da tarde). O objetivo para a coleta das amostras em dois turnos diferentes foi inferir possíveis variações nas contagens microbianas das amostras de queijo-coalho que foram vendidas até 12 horas da manhã, com aquelas que permanecessem de 8 horas até o final da tarde (17 horas) para ainda serem vendidas. É importante ressaltar que os ambulantes realizam a compra do queijo-coalho somente uma vez ao dia. As amostras coletadas foram transportadas em sacos plásticos estéreis dentro de uma caixa isotérmica sob refrigeração adequada até a realização da análise microbiológica, no Laboratório de Microbiologia de Alimentos, da União Metropolitana de Educação e Cultura (UNIME) campus Lauro de Freitas. A metodologia empregada na análise microbiológica foi a Contagem direta em placas de acordo com a Norma FIL 145:1990.

#### RESULTADOS:

Dentre as 51 amostras analisadas, 18 (35%) foram positivas para estafilococos coagulase positivo. Sendo que todas as 18 amostras, obtiveram contagens acima dos valores permitidos pela legislação (Resolução nº 12, de 02 de Janeiro de 2001), que são de no máximo  $5 \times 10^2$  UFC/g. Das 18 amostras positivas, nove amostras (50%) foram coletadas no turno da manhã e nove amostras (50%) no turno da tarde. Nas amostras coletadas no turno da manhã, as contagens variaram entre  $6,85 \times 10^4$  UFC/g e  $5,35 \times 10^5$  UFC/g, enquanto as amostras do turno da tarde apresentaram uma variação no número de colônias entre  $3,7 \times 10^4$  UFC/g e  $2,3 \times 10^6$  UFC/g.

#### CONCLUSÃO:

Com base na legislação brasileira, 35% das amostras analisadas foram classificadas como produtos em condições insatisfatórias. A presença de Estafilococos coagulase positivo evidencia falta de condições higiênico-sanitárias durante as etapas de produção, processamento, distribuição, armazenamento e comercialização das amostras. Desta forma torna-se importante o investimento em educação sanitária dos produtores e a divulgação de técnicas de processamento baseadas nas Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chave: queijo-coalho, estafilococos coagulase positivo, segurança alimentar.