

QUANTIFICAÇÃO DE COLIFORMES À 45°C EM AMOSTRAS DE QUEIJO COLONIAL COLETADOS EM MESORREGIÕES DO RIO GRANDE DO SUL -BRASIL.

NUNES ES*, SILVA L, BRASIL JM, GUEDES FF, GRECELLE CBZ

Ao longo do processamento na produção de queijos, há diversas etapas em que os micro-organismos podem ser introduzidos no produto. Desta forma, a qualidade do produto final é influenciada pelas condições higiênico-sanitárias em que o leite foi obtido, pelo processamento na indústria, pelas condições de sanificação do ambiente, qualidade da água e pelo armazenamento e transporte da matéria-prima e do produto. O grupo de coliformes à 45°C incluem pelo menos três gêneros *Escherichia*, *Enterobacter* e *Klebsiella*, onde a *Escherichia coli*, de origem fecal, quando presente nos alimentos, poderá ser responsável por causar doença microbiana de origem alimentar. De forma geral, não há no estado do Rio Grande do Sul uma legislação específica para o queijo colonial. O presente trabalho tem como objetivo a coleta e análise de amostras de queijo colonial das mesorregiões do Rio Grande do Sul para auxiliar na confecção de uma legislação específica. As amostras são coletadas pela equipe técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-RS) e posteriormente transportada até o Laboratório de Microbiologia da ULBRA. São pesados 25 gramas da amostra e inoculado em frasco contendo 225mL de água peptonada 0,1% com posterior homogeneização e diluição seriada até 10^6 . Alíquotas de 1 mL são pipetados em placas onde é realizada a técnica do plaqueamento em profundidade com sobrecamada de Agar Vermelho Violeta Bile com Lactose (VRB). As placas são armazenadas em estufa a 37°C por 48 horas. Posteriormente é realizada a contagem das colônias na diluição apropriada. Colônias suspeitas são confirmadas em Caldo *E.coli* (EC) e Caldo Verde brilhante. As colônias são confirmadas com testes bioquímicos. Até o presente momento foram analisadas 86 amostras de queijo colonial. Das amostras analisadas 31% apresentaram contagem de coliformes à 45°C. Destas amostras 11% com contagem de 10^4 e 22% acima de 10^5 . Os dados obtidos até o momento evidenciam a presença significativa de coliformes termotolerantes no queijo colonial, revelando pontos críticos na fabricação.

Descritores: Coliformes, queijo, colonial, RS