



QUANTIFICAÇÃO DE LEVEDURAS EM AMOSTRAS DE QUEIJOS COLONIAIS PRODUZIDOS PELA AGOINDUSTRIA FAMILIAR DA REGIÃO DE TEUTÔNIA - RIO GRANDE DO SUL - BRASIL

Carolina D. Rodrigues^{1,3}, Kellen L. Matte^{1,3}, Ana Paula L. Souza³, Jane M. Brasil³, Cristina B. Z. Grecelle^{2,4,3}

¹Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária - ULBRA ²Docente - ULBRA ³Laboratório Microbiologia - ULBRA ⁴Docente orientador - ULBRA

INTRODUÇÃO:

O queijo de produção artesanal, denominado no Sul do Brasil como colonial, é um produto de grande aceitação, consumo e produção. Durante sua fabricação ocorre à manipulação direta em todas as etapas de produção, sendo assim, o manipulador poderá ser uma fonte importante de contaminação. As leveduras são fungos unicelulares, exigem menos umidade que as bactérias, porém mais que os fungos filamentosos. Muitas espécies se desenvolvem em temperaturas de refrigeração, sendo raras as que se desenvolvem em temperaturas acima de 45°C. Esses fungos podem se desenvolver tanto na presença ou na ausência de oxigênio e meios com pH ácido favorecem o seu desenvolvimento.

OBJETIVO:

O objetivo deste trabalho foi à avaliação das condições higiênico-sanitárias da produção de queijo colonial no Rio Grande do Sul.

MATERIAS E MÉTODOS:

Amostras:

Foram obtidas 28 amostras, sendo 14 de leite cru e 14 do produto acabado (Figura 1), em uma propriedade de produção familiar na região de Teutônia no estado do Rio Grande do Sul.



Figura 1. Amostras de leite e queijo.

Método:

Para a realização das análises, primeiramente o produto foi pesado (Figura 2), após foi realizada a homogeneização (Figura 3), em seguida foram realizadas diluições em que 0,1 ml de cada diluição foi espalhado em Agar Batata Dextrose (Figura 4). Após as placas foram incubadas a 25°C durante 7 dias (Figura 5).



Figura 2. Balança.



Figura 3. Stomacher.

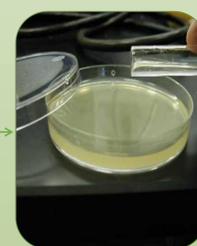


Figura 4. Agar Batata Dextrose.



Figura 5. Estufa.

RESULTADOS E CONCLUSÃO:

A contagem de fungos filamentosos e leveduras variaram de 7×10^1 a 10×10^3 UFC/ml no leite cru e de 7×10^1 a 2×10^3 UFC/g no produto final (Tabela 1). Em relação à contagem de fungos filamentosos e leveduras, nestas amostras apresentam baixas contagens de unidades formadoras de colônias, indicando uma condição higiênico-sanitária satisfatória.

Coleta	Leite cru (UFC/ml)	Produto acabado (UFC/g)
1	4×10^1	2×10^3
2	7×10^1	$1,3 \times 10^3$
3	7×10^1	$1,3 \times 10^3$
4	10^2	7×10^3
5	ausente	$2,4 \times 10^2$
6	3×10^1	7×10^1
7	10^3	$7,6 \times 10^2$
8	$1,4 \times 10^2$	5×10^2
9	$1,5 \times 10^3$	5×10^2
10	$1,1 \times 10^3$	6×10^2
11	7×10^3	10^3
12	$4,6 \times 10^3$	ausente
13	10^4	2×10^2
14	$4,4 \times 10^3$	$1,9 \times 10^2$

Tabela 1: Quantificação de fungos filamentosos e leveduras em amostras de leite cru e produto acabado da região de Teutônia -RS.

REFERÊNCIAS:

SCHIMITT, C.I.; CERESER N. D.; BOHRZ D. A. S.; NOSKOSKI L.; Contaminação do queijo colonial de produção artesanal comercializado em mercados varejistas do Rio Grande do Sul. *Veterinária Not.* Uberlândia, v.17, n.2, p. 111-116, 2011.

TEMPEL, T.V.D.; JAKOBSEN, M. Yeast associated with Danablu. *Int. Dairy*, v.8, p.25-31,1998.

ORDÓÑEZ Juan A. Et al. *Tecnologia de alimentos*. 1. ed. Porto Alegre: Tecnologia de Alimentos. Editora Artmed, p. 89-90. 2005