

ANÁLISE DE SALMONELLA SP. E LISTERIA SP. EM QUEIJOS ARTESANAIS COMERCIALIZADOS EM MONTES CLAROS – MG

Autores: ROBERTA RIBEIRO DA CRUZ CANGUSSU, THINARA DE FREITAS OLIVEIRA, GRAYCE LAIZ LIMA SILVEIRA DURÃES, LÍLIAN FERREIRA NEVES, MAXIMILIANO SOARES PINTO

O queijo Minas artesanal é um produto centenário de origem familiar rural, sendo um dos mais antigos e tradicionais queijos brasileiro, responsável pela geração de renda de milhares de famílias de produtores em Minas Gerais. O queijo Minas artesanal é produzido com leite de vaca, integral, fresco e cru, sem tratamento térmico da massa, com a utilização de culturas lácticas naturais. Conhecer a qualidade microbiológica dos queijos fabricados artesanalmente pode influenciar a compra do consumidor e, conseqüentemente, o produtor buscará oferecer produtos de qualidade compatíveis com os padrões preconizados pelos órgãos de saúde pública. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo verificar a presença de *Salmonella* sp. e *Listeria* sp. em queijos artesanais maturados a temperatura ambiente e refrigerado comercializados na cidade de Montes Claros-MG. Foram realizadas análises de *Salmonella* sp. e *Listeria* sp. em queijos artesanais com sete dias de maturação de dois produtores diferentes do município de Montes Claros-MG, sendo estes maturados a temperatura ambiente e a temperatura de refrigeração, totalizando quatro amostras. As análises microbiológicas foram realizadas no Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais. Para detecção de *Salmonella* sp. utilizou-se o Reveal – *Salmonella Test System* (AOAC Licença 96080, Leshar Place Lansing, MI USA 1). E a detecção de *Listeria* sp. nos queijos utilizou-se o teste Reveal para *Listeria* (AOAC Licença 960701, Neogen, Leshar Place Lansing, MI USA). Frente as análises realizadas, constatou-se que nenhuma das amostras de queijo artesanais com sete dias de maturação, sendo elas maturada a temperatura ambiente ou refrigeradas apresentou contaminação por *Salmonella* sp. ou *Listeria* sp. Estes resultados corroboram com trabalhos de queijos artesanais em Minas Gerais e estão de acordo com a legislação estadual vigente, que preconiza que os queijos Minas artesanais devem estar ausentes de *Listeria* sp e *Salmonella* sp. Apesar da ausência destes microrganismos nos queijos analisados, não se pode assegurar a qualidade microbiológica total deste produto, visto que a legislação determina outras análises microbiológicas, como Coliformes a 30°C, Coliformes a 45°C, *Estafilococcus coagulase positiva*. Portanto, pode-se concluir que se tratando da presença de *Salmonella* sp. e *Listeria* sp, as amostras dos dois produtores de queijos artesanais de Montes Claros avaliadas estão dentro dos padrões legais exigidos.