



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

Riscos de contaminação microbiológica em queijos

Autor(es): HENTGES, Denise; PEREIRA, Gabriela Wickboldt; FREDA, Suzan Almeida; HALAL, Shanise Lisie Mello El

Apresentador: Denise Hentges

Orientador: Carla Rosane Barboza Mendonça

Revisor 1: Eliane Gouvêa Barbosa

Revisor 2: Angelita Machado Leitão

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A manipulação inadequada e a exposição ao meio ambiente aumentam o risco de contaminação dos produtos alimentícios oferecidos ao consumidor, fatos que demonstram a importância da avaliação microbiológica dos mesmos. Embora as estatísticas brasileiras sejam precárias, acredita-se que a incidência de doenças microbianas de origem alimentar em nosso país seja bastante elevada. Este trabalho teve por objetivo avaliar os riscos de contaminação microbiológica em queijos, tomando por base a legislação brasileira. Os produtos derivados do leite, entre eles os queijos, por serem perecíveis, devem ser produzidos com matéria-prima de boa qualidade e submetidos a um eficiente controle em todas as etapas de processamento, armazenamento, transporte e comercialização adequada, a fim de se evitar as toxinfecções alimentares na população. Além dos microrganismos desejáveis, pode-se encontrar no leite cru uma série de outros elementos que podem alterar os seus derivados ou causar doenças a quem os consumir, como por exemplo, os coliformes, os esporulados (*Bacillus* e *Clostridium*), *Staphylococcus aureus* e *Salmonella*, advindos, principalmente, de uma higienização inadequada. Para tanto, a legislação brasileira estabelece um regulamento técnico geral para a fixação dos requisitos microbiológicos de queijo, a fim de se ter uma maior segurança no consumo do mesmo. Com isso, em toda a indústria processadora de queijos, o segredo do êxito reside exatamente na manutenção da higiene e no controle de sanidade. Os princípios envolvidos na conservação de alimentos são: prevenção ou retardamento da decomposição microbiana, a prevenção ou retardamento da autodecomposição do alimento ou ainda a prevenção de injúrias provocadas por insetos, outros animais, causas mecânicas, etc. Por estes motivos, os queijos devem ser inspecionados em todas as fases de seu processamento, por órgão governamental, para que se previna ou retarde-se o surgimento de alterações indesejáveis, visando à eliminação dos riscos à saúde do consumidor.