

Avaliação da presença de coliformes totais e coliforme termotolerantes em queijos de fabricação artesanal em feiras da cidade de Curitiba- PR

Vania Aparecida Souza
Willian Barbosa Sales

Resumo

O leite é conhecido pelo seu alto teor protéico sendo muito utilizado como base de outros alimentos, como por exemplo, o queijo. Como possui um baixo custo na produção, muitas vezes são fabricados em áreas agrícolas e comercializados de maneira informal, sendo em casa ou em feiras livres. O queijo possui massa crua, com alto teor de umidade favorecendo a contaminação e multiplicação de microrganismos patogênicos. A falta de condições higiênicas no processamento e na obtenção de matéria prima podem favorecer a contaminação microbiana do produto, expondo o consumidor ao desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA's). O estudo tem como objetivo avaliar a presença de coliformes totais e coliformes termotolerantes pelo método Petrifilm® 3M e aferir a temperatura no momento da compra de queijos artesanais comercializados em feiras livres na cidade de Curitiba – Paraná. Trata-se de um estudo quantitativo com 10 estabelecimentos comerciais (barracas) em feiras livres localizadas na Cidade de Curitiba – Paraná que comercializavam queijo de fabricação artesanal. Para avaliar a presença de bactérias do grupo coliforme, foi coletado 1 amostra de queijo de cada barraca, aferido a temperatura e processada análise pelo método Petrifilm®3M. O resultado da análise microbiológica é expressado na forma de unidade formadoras de colônias (UFC) com presença ou ausência dos microrganismos e os resultados da temperatura no momento da comercialização. Ambos os resultados foram comparados com a RDC 12/2001 de microbiologia de alimentos e a RDC 216/2004 de boas práticas para o serviço de alimentação. Das amostras analisadas 90% apresentaram coliformes totais com uma média 671 UFC/25gr, 20% apresentaram coliformes termotolerantes, média de 500 UFC/25gr e 100% estavam sendo comercializadas fora da temperatura preconizada pela legislação vigente, média de 20,2°C. Conclui-se que a presença de coliformes totais indicam falhas higiênicas durante o processamento e/ou armazenamento do produto, a presença de coliformes termotolerantes indicam contaminação fecal, e as altas temperaturas no momento da compra indicam falha no armazenamento expondo o produto a contaminação. Quando comparado os resultados obtidos neste estudo com a legislação vigente, observa-se falhas no processo de fabricação, armazenamento e comercialização que podem expor e consumidor ao risco de contrair uma DTA.

Palavras-chave: higiene; manipulação de alimentos; grupo coliforme.