

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

INCIDÊNCIA DE MICRORGANISMOS INDICADORES EM QUEIJOS INDUSTRIALIZADOS NA CIDADE DE JUAZEIRO DO NORTE - CE

Wellyson Journey Dos Santos Silva (wellney1046@gmail.com)

Paloma Maria Coelho (Palommamacedo69@gmail.com)

Suziane Alves Josino Lima (suzyalveslima@gmail.com)

Naiza Maria Galdino Cruz (naiza.cruz@centec.org.br)

Emanuele Barros Teixeira Palitot (emanubarros@yahoo.com.br)

Cícera Livia Calvacante De Lisbôa (liviagocali@gmail.com)

Michelly Pires Queiroz (queirozm.p@hotmail.com)

Regina Célia Gomes Garcia (reginacggn@yahoo.com.br)

O queijo coalho é um relevante patrimônio gastronômico regional. A presença de *Escherichia coli* é um indicador crucial de contaminação fecal, essencial para a segurança alimentar. O estudo objetivou avaliar a qualidade microbiológica de queijos industriais em Juazeiro do Norte, CE, focando em Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli*, para garantir a segurança do consumidor conforme a legislação. Conduzido de fevereiro a junho de 2025 no laboratório de microbiologia da FATEC Cariri, o estudo envolveu a coleta e refrigeração das amostras (Q11 e Q12) de dois estabelecimentos comerciais. O teste presuntivo utilizou meio rico em lactose, indicando coliformes pela produção de gás. Para coliformes termotolerantes, empregou-se Caldo EC a 44-45°C com gás para determinar o NMP/g. Para *E. coli*, culturas de Caldo EC

foram estriadas em L-EMB (35°C/24h) para identificação de colônias típicas, purificadas em PCA (35°C/24h) para coloração de Gram e provas bioquímicas. Os resultados foram compilados em laudo técnico e comparados com os limites da ANVISA (RDC nº 724 e IN nº 161) para classificação da qualidade. Em março, todas as amostras de queijo coalho (Q1, Q2) mostraram excelente qualidade, com E. coli inferior a 3 NMP/g, bem abaixo dos limites legais (LMP* 100 NMP/g, LMP** 1.000 NMP/g), indicando boas práticas. No entanto, abril apresentou um contraste preocupante: a amostra Q1 teve contaminação alarmante de 1.100 NMP/g de E. coli, excedendo drasticamente ambos os limites e representando risco à saúde pública. A amostra Q2, por sua vez, manteve-se dentro dos padrões. Felizmente, em maio, todas as amostras retornaram à excelente conformidade, com Q1 registrando 20 NMP/g e Q2 com 9,4 NMP/g, reafirmando a qualidade do produto. No geral, a qualidade foi satisfatória em março e maio, mas a contaminação da amostra Q1 em abril ressalta a necessidade de vigilância contínua.

Palavras-chave: queijo artesanal; coliformes termotolerantes; escherichia coli.