

## RESUMO - LEITE E DERIVADOS

### **AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS ARTESANAIS EM JUAZEIRO DO NORTE, CE, COM FOCO EM COLIFORMES TERMOTOLERANTES E ESCHERICHIA COLI**

*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)*

A produção de queijo artesanal é vital para a economia nordestina. A *E. coli* habita o trato intestinal de animais de sangue quente, mas também pode contaminar alimentos por fontes não fecais. Ela integra os grupos de coliformes totais e termotolerantes. Sua distinção ocorre pelo crescimento em Ágar L-AMB e pelas reações nos testes bioquímicos (IMViC). O estudo objetivou avaliar a qualidade microbiológica de queijos artesanais em Juazeiro do Norte, CE, focando em Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli*, para garantir a segurança do consumidor conforme a legislação. Conduzido no laboratório de microbiologia da FATEC Cariri, o estudo envolveu amostras de queijos (QA1 e QA2) de dois estabelecimentos comerciais que foram coletadas de março a

maio de 2025 e mantidas sobre refrigeração até o momento das análises. 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 expressos em laudo técnico e comparados com os limites da ANVISA (RDC nº 724 e IN nº 161) para classificação da qualidade. Em março, as amostras demonstraram resultados excelentes para Escherichia coli (abaixo de 3 NMP/g), muito aquém dos limites legais (LMP\* 100 NMP/g; LMP\*\* 1.000 NMP/g), indicando boas práticas de fabricação. Contudo, a situação se deteriorou em abril, enquanto a amostra QA1 manteve-se conforme (<3 NMP/g em março), a amostra QA2 revelou contaminação alarmante de \*\*1.100 NMP/g de E. coli. Esse valor ultrapassou drasticamente ambos os limites legais, caracterizando a amostra como insegura para consumo e um risco à saúde pública. Esse episódio ressalta a importância vital do monitoramento contínuo. Felizmente, maio trouxe um retorno à conformidade. As amostras QA1 (3 NMP/g) e QA2 (3,6 NMP/g) apresentaram níveis muito baixos de E. coli, bem abaixo do LMP\*, confirmando a segurança dos produtos. A flutuação observada reforça a necessidade de vigilância constante e adesão ininterrupta às boas práticas para garantir a segurança alimentar, concluindo que apesar da contaminação alarmante da amostra QA2 em abril, nos meses de março e maio indicaram excelente qualidade microbiológica.

Palavras-chave: queijo artesanal; limites legislativos; escherichia coli.