

## RESUMO - LEITE E DERIVADOS

### **CARACTERIZAÇÃO DA MICROBIOTA DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO**

*Isabella Da Costa Motink Agostini (isabellaagostini@hotmail.com)*

*Andrea Troller Pinto (andrea.troller@ufrgs.br)*

O Queijo Artesanal Serrano é um produto de alto valor agregado, produzido nos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul, a partir do leite cru de vacas de corte alimentadas com pasto nativo. Essas características, em conjunto com o microclima da região, conferem ao produto singularidade. Foram coletadas dez amostras de queijos oriundos de queijarias artesanais da cidade de São Francisco de Paula, no estado do Rio Grande do Sul. As amostras foram plaqueadas em ágar nutriente após diluição seriada e submetidas a incubação a 35°C por 24 horas. Foram selecionadas 10 colônias de cada uma das placas de forma aleatória. Estas culturas foram preservadas e identificadas por espectrometria de massas MALDI TOF MS. Até o momento, foram identificados 50 isolados: *Lactococcus lactis*, identificado em seis peças de queijo; *Enterococcus faecalis*, identificado em sete peças; *Enterococcus durans*, *Hafnia alvei*, *Raoultella ornithinolytica*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* em dois queijos. *Enterococcus faecium* e *Enterococcus italicus* foram identificados apenas uma vez. Nove isolados tiveram identificação de gênero/provável espécie: entre eles *Staphylococcus warneri*, identificado em três peças de queijo; *Lactococcus garvieae* e *Macroccoccus caseolyticus*, em duas; *Enterobacter cloacae*, *Enterococcus italicus*, *Bacillus licheniformis* e *Lactococcus lactis* em um queijo. Dos isolados, apenas os do gênero *Lactococcus* não estão relacionados à ocorrência de doenças, mas

com potencial de uso tecnológico. Todas as demais espécies já identificadas estão relacionadas a doenças de origem alimentar ou oportunistas, bem como de origem fecal. Os achados indicam que, a despeito da presença de microrganismo de uso tecnológico, a presença de patógenos demonstra a necessidade de uma intervenção do ponto de vista de melhoria de boas práticas de fabricação. Ainda é necessário finalizar a identificação até o nível de espécie dos isolados já identificados como provável espécie. Após o término da identificação será realizada a avaliação da ocorrência de microrganismos patógenos. Também será realizado um estudo das características culturais daqueles isolados com potencial tecnológico. Assim será possível ampliar o entendimento sobre seu papel funcional e suas possíveis aplicações na tecnologia de produção de queijos.

Palavras-chave: produto regional; bactérias lácticas; queijaria.