



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

PERFIL MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DE QUEIJOS ARTESANAIS DO SERTÃO PARAIBANO

¹SILVA, E.J.C.; ²ARAUJO, A.S.; ³MARTINS, C.L.P.; ⁴ GREGORIO, M.G.;

⁵FERNANDES, E.A.A.; ⁶ SILVA; A.G.S.; ⁷GOMES, F.T.; ⁸PINHEIRO, L.S.S.

¹UFCG, CCT-PPGEP, elajuliane300308@gmail.com

²UFCG, CCTA-UATA, alfredina.santos@professor.ufcg.edu.br

³UFCG, CCTA-Engenharia de Alimentos, lucileclpm79@gmail.com

⁴UFCG, CCTA-UATA, gregoriomailson@gmail.com

⁵UFCG, CCTA-PPGSA, eryckallan21@gmail.com

⁶UFCG, CCT-PPGEP, eng.andressagoncalves@gmail.com

⁷UFCG, CCT-PPGEP, filipetawa@gmail.com

⁸UFCG, CCT-PPGEP, larissapinheiro2004@gmail.com

Resumo: O sertão paraibano, apesar das adversidades do clima semiárido, destaca-se na produção de leite e derivados lácteos. Estes produtos são comercializados em diversos estabelecimentos e devem seguir normas rigorosas de fabricação. Por demandarem intensa manipulação em suas etapas produtivas, os queijos apresentam elevada suscetibilidade à contaminação, com ênfase nos perigos de natureza microbiológica. O objetivo deste estudo foi verificar a conformidade de amostras de queijos de coalho, manteiga e muçarela de um produtor de Pombal-PB, em relação aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pelos órgãos reguladores. A avaliação microbiológica compreendeu a determinação de coliformes a 35 °C e 45 °C, *Staphylococcus* coagulase positiva e a pesquisa de *Salmonella*/25g. Simultaneamente, a caracterização físico-química contemplou teores de umidade, gordura, proteínas, cinzas e pH. As análises laboratoriais visam monitorar se os processos de fabricação mantêm a identidade dos produtos, detectar falhas higiênico-sanitárias e atender às normas técnicas federais. Os resultados indicaram que as amostras de queijos de manteiga e muçarela apresentaram conformidade com as exigências sanitárias brasileiras, atendendo aos requisitos de umidade, gordura e segurança biológica. Em contrapartida, o queijo de coalho revelou a presença de *Salmonella*, tornando-o impróprio para o consumo humano, uma vez que esta bactéria é agente causador de infecções

alimentares graves. Quanto aos parâmetros físico-químicos, todos os produtos mantiveram-se dentro dos padrões, destacando-se o teor de gordura nos sólidos totais (GST), que permaneceu na faixa regulamentar. Ressalta-se ainda que o queijo de coalho, embora reprovado microbiologicamente, apresentou teor de proteína significativamente superior aos demais. Conclui-se que os queijos de manteiga e muçarela encontram-se adequados para a comercialização. Todavia, a detecção de *Salmonella* no queijo de coalho indica uma falha crítica no controle de higiene da produção, exigindo a interrupção da venda do lote e a revisão imediata das Boas Práticas de Fabricação (BPF) para garantir a segurança dos consumidores.

Palavras-chave: Conformidade; *Salmonella*; Comercialização.