

**TÍTULO:** AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO COALHO E CARACTERIZAÇÃO MOLECULAR DE SEUS ISOLADOS

**AUTORES:** SCHARLACK, N. K.; VIRGILIO, A. C. S.; SIMABUCO, F. M.; MIYAHIRA, R. F.; ANTUNES, A. E. C.

**INSTITUIÇÃO:** UNIVERSIDADE DE CAMPINAS – UNICAMP. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS – FCA/ UNICAMP (RUA PEDRO ZACARIA Nº1300, CEP 13.484-350, LIMEIRA – SP, BRAZIL)

**RESUMO:**

O queijo coalho é um produto tipicamente nordestino, conhecido nacionalmente com formas de consumo cru, assado na brasa ou frito. Dentre os microrganismos patogênicos que representam risco em potencial para esse produto, o *Staphylococcus aureus* é relatado por eventualmente exceder os limites máximos permitidos pela legislação, podendo ser responsável em desencadear quadros de intoxicações alimentares, produção de biofilme e resistência aos antimicrobianos, como as cepas resistentes à meticilina conhecidas pela sigla MRSA (methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*). Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de queijos coalho artesanal e industrial, além de caracterizar molecularmente os isolados de *Staphylococcus aureus* quanto a presença do gene *mecA* e avaliar a capacidade *in vitro* de formação de biofilme. Para obtenção das amostras de queijos coalho, foram adquiridas quatro marcas de queijos industriais comercializadas na cidade de Araras-SP e duas amostras de queijos artesanais, um elaborado com leite cru (LC) e outro leite termizado (LT). Para avaliação da qualidade microbiológica, seguiu-se a normativa RDC nº12 de 2001, determinando quantitativamente a presença de *E. coli* e *Staphylococcus coagulase* positiva, e a presença/ausência de *Listeria monocytogenes* e de *Salmonella* sp. Os resultados deste trabalho demonstram que todas as marcas industriais estavam de acordo com a legislação vigente para os microrganismos avaliados. Entretanto, os queijos artesanais apresentaram altas contagens de *S. aureus* (LC=4,1x10<sup>6</sup>; LT=2,1x10<sup>5</sup>) e *E. coli* (LC=6,7x10<sup>3</sup>; LT=5,2x10<sup>2</sup>), enfatizando a importância da pasteurização do leite para eliminação de microrganismos patogênicos. Em contrapartida, dos 29 isolados de *S. aureus*, foi observado a presença do gene *mecA* em apenas 13 isolados oriundos das amostras industriais, podendo indicar o uso indiscriminado de antibióticos pelos rebanhos leiteiros. Em relação a capacidade de formação de biofilme, observou-se que dentre os 29 isolados, apenas 6 não apresentaram a capacidade de formação, enquanto os demais, apresentaram uma fraca capacidade (1 marca industrial e 2 artesanais), demonstrando possível fator de virulência associado ao microrganismo. Os resultados deste trabalho reforçam os cuidados que se deve preconizar durante o preparo e armazenamento deste alimento, visando a qualidade e a saúde do consumidor.

**Palavras-chave:** avaliação microbiológica, microrganismos patogênicos, segurança alimentar, resistência aos antimicrobianos.

**Agência de Fomento:** Fundação de Amparo à Pesquisa do estado de São Paulo (FAPESP).

