

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE RICOTAS
COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE GUARIBA, SP**

***EVALUATION OF THE MICROBIOLOGICAL QUALITY OF RICOTTA SOLD IN THE
MUNICIPALITY OF GUARIBA, SP***

Laura Pinheiro da Silva^I
Bianca de Melo Silveira dos Santos^{II}
Mariana Casteleti Beraldo Massoli^{III}
José Carlos dos Reis Júnior^{IV}
Leila de Fátima Oliveira Gava^V

RESUMO

A ricota é um queijo fresco bastante consumido devido ao seu sabor suave e baixo teor de gordura. Por apresentar alto teor de umidade, a ricota é um alimento altamente perecível e suscetível à contaminação microbiológica, o que pode representar riscos à saúde do consumidor. A qualidade higiênico-sanitária desse produto depende de práticas adequadas de produção, manipulação e armazenamento. Diante disso, este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de ricotas comercializadas no município de Guariba, SP, e verificar sua conformidade com os padrões estabelecidos pela RDC nº 12/2001 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Foram coletadas quatro amostras provenientes de diferentes estabelecimentos comerciais, que foram submetidas à análise microbiológica para contagem de mesófilos aeróbios, enterobactérias e *Staphylococcus* sp. Os resultados indicaram contagens médias de 4.000 UFC/g para mesófilos aeróbios, 1.500 UFC/g para coliformes termotolerantes e 30.000 UFC/g para *Staphylococcus aureus*. Embora tenham sido detectados microrganismos em níveis consideráveis, todas as amostras analisadas estavam dentro dos limites máximos permitidos pela RDC nº 12/2001, que determina até 10³ UFC/g para *Staphylococcus* sp. Esses resultados indicam boas condições higiênico-sanitárias nas ricotas avaliadas, sugerindo que produtores e comerciantes seguem práticas adequadas para garantir a segurança alimentar. O estudo destaca a importância da fiscalização e da orientação contínua para manter a qualidade dos produtos e proteger a saúde pública.

Palavras-chave: ricota; análise microbiológica; enterobactérias; *Staphylococcus* sp.

^I Estudante do ensino médio com formação técnica em Química pela ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: laurapinheiro198silva@gmail.com

^{II} Profa. Dra. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: bianca.santos556@etec.sp.gov.br

^{III} Profa. Dra. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: mariana.massoli@etec.sp.gov.br

^{IV} Prof. Esp. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: jose.reis35@etec.sp.gov.br

^V Profa. Esp. ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: leila.gava@etec.sp.gov.br