

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS FRESCOS
COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE JABOTICABAL, SP**

***EVALUATION OF THE MICROBIOLOGICAL QUALITY OF FRESH CHEESES SOLD
IN THE MUNICIPALITY OF JABOTICABAL, SP***

Daniel de Castro Santos^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

Queijos frescos são alimentos amplamente consumidos pela população devido ao seu sabor suave, textura macia e alto valor nutricional. No entanto, por possuírem elevado teor de umidade e pH favorável ao crescimento microbiano, são altamente perecíveis e requerem cuidados rigorosos durante a produção, armazenamento e comercialização. A ausência de boas práticas de higiene pode comprometer a qualidade do produto e representar riscos à saúde pública. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de queijos frescos comercializados no município de Jaboticabal, SP, com base nos critérios estabelecidos pela RDC nº 12/2001. Foram coletadas duas amostras provenientes de dois estabelecimentos comerciais distintos, e realizadas análises microbiológicas em triplicata para contagem total de mesófilos aeróbios, enterobactérias e *Staphylococcus sp.* Os resultados revelaram contagens médias de 80×10^3 UFC/g para mesófilos, 50×10^3 UFC/g para enterobactérias e 90×10^3 UFC/g para *Staphylococcus sp.* Apesar das quantidades expressivas, as amostras analisadas apresentaram conformidade com os padrões legais vigentes. Esses achados indicam que os queijos frescos avaliados estavam em boas condições higiênico-sanitárias, refletindo práticas adequadas de manipulação e conservação. O estudo reforça a importância da manutenção de boas práticas de higiene na cadeia produtiva e da fiscalização contínua para garantir a segurança alimentar dos consumidores.

Palavras-chave: queijo fresco; análise microbiológica; segurança alimentar.

^I Estudante do ensino médio com formação técnica em Química pela ETEC Bento Carlos Botelho do Amaral – Guariba. E-mail: daniel.santos737@etec.sp.gov.br

^{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