RESUMO SIMPLES - EDIÇÃO 2025

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 10^3 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