Simpósio de Tecnologia Fatec Jaboticabal

RESUMO SIMPLES - EDIÇÃO 2025

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