



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Pesquisa de Salmonella sp. Listeria monocytogenes em queijos coloniais comercializados em Porto Alegre
Autor	TREICYANNE RIBEIRO MENDONÇA
Orientador	MARISA RIBEIRO DE ITAPEMA CARDOSO

Pesquisa de *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes* em queijos coloniais comercializados em Porto Alegre

Autor: Treicyanne Ribeiro Mendonça/Orientadora: Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O queijo é um dos produtos de maior importância entre os derivados do leite, pelo seu grande valor nutritivo e pelas suas características organolépticas. A produção do queijo colonial é uma atividade rural tradicional em municípios do Rio Grande do Sul e este produto é consumido por pessoas de todos os níveis sociais e faixas etárias. Alta umidade, pH próximo da neutralidade, disponibilidade de nutrientes, aliados à excessiva manipulação na fabricação do produto e curto período de maturação, representam condições que propiciam a sobrevivência e a multiplicação de microrganismos patogênicos e deteriorantes. A contaminação microbiana assume relevante importância para saúde pública uma vez que o queijo pode veicular micro-organismos causadores de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Dentre esses, encontram-se *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* sp. O objetivo deste estudo, portanto, foi investigar a presença desses micro-organismos em queijos coloniais comercializados em Feiras Modelo e Mercado Público de Porto Alegre. Foram analisados 205 amostras de queijos coloniais elaborados em laticínios sob Serviço de Inspeção Estadual ou Municipal (CISPOA e SIM). As análises qualitativas de *L. monocytogenes* e *Salmonella* sp. foram realizadas de acordo com os documentos ISO 11290-1:1996 emenda 1:2004 e ISO 6785:2001(E), respectivamente. Das 205 amostras analisadas *Listeria* sp. foi encontrada em 13,65% (28/205); em 2,43% (5/205) foi confirmada a presença de *L. monocytogenes*, o que está em desacordo com a legislação vigente (RDC 12/2001). Em relação à pesquisa de *Salmonella*, todas as amostras apresentaram ausência desse micro-organismo. A presença de *L. monocytogenes* revela que o consumo de queijo colonial pode representar um risco para a saúde do consumidor, principalmente para os grupos de risco, como idosos e imunossuprimidos. A partir do resultado, sugere-se que houve falhas nas boas práticas de elaboração destes produtos e que medidas corretivas necessitam ser tomadas.