

025

IDENTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS MESÓFILAS ISOLADAS DE QUEIJOS ARTESANAIS, COMERCIALIZADOS NAS ESTRADAS DO LITORAL NORTE DO RS. *Gabriel Amaral Lima, Cristina Bergman Zaffari, Pedro Reinisch Gallant, Jardel Pereira Tessari, Marisa da Costa (orient.)*

(UFRGS).

A quantidade e os gêneros bacterianos presentes no queijo podem influenciar na qualidade final deste produto. As bactérias podem atuar tanto impedindo que espécies lácteas desenvolvam-se pela acidificação prematura do queijo, bem como produzindo enzimas que podem alterar também suas características organolépticas. Este trabalho foi realizado com o intuito de identificar as bactérias mesófilas presentes em queijos produzidos artesanalmente e verificar se estas bactérias predominantes teriam a capacidade de influenciar nas características do queijo pela produção de enzimas líticas. Para a realização deste trabalho utilizou-se o plaqueamento em ágar padrão para contagem, após diluições seriadas, incubando as placas a 37°C por 48 horas. Após este período de incubação foram escolhidas as placas correspondentes às menores diluições e fez-se a escolha das colônias pelas características fenotípicas. Cada colônia selecionada foi semeada por esgotamento em ágar triptose de soja e encubadas a 37°C por 24 a 48 horas. Após dois esgotamentos consecutivos foram realizadas morfologia de colônia, coloração de Gram e testes bioquímicos no intuito de identificar o gênero destas bactérias e suas respectivas espécies. Foram isoladas tanto bactérias Gram negativas, num total de nove, como bactérias Gram positivas, num total de 30. Das bactérias já identificadas, encontramos as espécies *Bacillus coagulans*, *B. circulans*, *B. brevis* sendo, a primeira espécie, relatada como tendo papel importante na deterioração de produtos lácteos. Serão realizados testes com a totalidade das bactérias isoladas para verificar a presença de produtores de enzimas capazes de degradar proteínas, lipídeos e açúcares.