



## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE RICOTAS PRENSADAS COMERCIALIZADAS NO SUL DE MINAS GERAIS**

FREIRE, C.A.<sup>1,2</sup>; MUNHOZ, I.C.L.<sup>1,2</sup>; DORNELAS, M.M.<sup>1,2</sup>; MOREIRA, P.S.<sup>1,2</sup>;  
GERMANO, J.L.<sup>1,2</sup>; VEIGA, S.M.O.M.<sup>1,3</sup>

<sup>1</sup>Laboratório de Microbiologia de Alimentos – Departamento de Alimentos e Medicamentos – Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais; <sup>2</sup>Discente do curso de Farmácia da UNIFAL-MG; <sup>3</sup>Docente do curso de Farmácia da UNIFAL-MG.

A ricota é um queijo suave, não maturado, elaborado de soro ou de mistura de soro e leite bovino pasteurizado, integral ou desnatado. Especialmente por razões culturais, junto com os demais tipos de queijo, trata-se de um alimento altamente consumido pela população mineira. Devido as suas características intrínsecas, como a alta atividade de água e grande disponibilidade de nutrientes, a ricota é considerada um dos produtos mais suscetíveis à proliferação de microrganismos, e ao mesmo tempo, está exposta a inúmeras fontes de contaminação devido ao intenso processo de manipulação, durante sua produção. Concomitantemente, surtos graves de doenças têm sido associados à ingestão de produtos lácteos em razão da presença de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* sp, além de outros surtos relacionados com *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. Dessa maneira, o presente trabalho teve como objetivo a avaliação da qualidade microbiológica da ricota prensada, comercializada na região sul de Minas Gerais, em função dos indicadores de contaminação propostos pela RDC 12/2001 (ANVISA): Coliformes a 45°C, Estafilococos coagulase positiva, *Salmonella* sp e *L. monocytogenes*. Foram analisadas 30 amostras de ricotas prensadas de 10 diferentes marcas, comercializadas no Sul de Minas Gerais, utilizando-se de metodologias oficiais adequadas. Não houve detecção de *L. monocytogenes* em nenhuma das amostras. Constatou-se a presença de *Salmonella* sp em uma amostra, cuja contagem de coliformes a 45°C **estava** dentro do permitido pela ANVISA, diferentemente de outras nove amostras, cujo limite para coliformes a 45°C foi ultrapassado. Sugere-se assim, uma possível influência dos coliformes no desenvolvimento da *Salmonella*, como já observado por outros autores. Os Estafilococos coagulase positiva foram detectados em sete amostras, ultrapassando o limite máximo recomendado em seis delas. Ainda, 16 amostras apresentaram contagens significativas de Estafilococos coagulase negativa e, atualmente, sabe-se que estes microrganismos também têm potencial para produção de enterotoxinas. Finalmente, considerando que 15 amostras analisadas apresentaram pelo menos um dos indicadores preconizados acima do limite tolerado pela legislação atual, pode-se concluir que 50% das ricotas prensadas mostraram-se com qualidade sanitária insatisfatória, ou seja, impróprias para o consumo.

**Agradecimentos:** PROBIC/CNPQ/UNIFAL-MG e FUNED.