IAFP Latino 2024
Simpósio Latinoamericano em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

Avaliação das condições higiênico-sanitárias da produção de Queijo Colonial Artesanal em uma agroindústria familiar do Território Cantuquiriguaçu - Paraná

Cátia Tavares dos Passos Francisco[1,2], Sandra Gomes de Amorin[2], Ana Carla Ribeiro Ferreira[1], **Eduarda Molardi Bainy**[1,2]

[1.] Universidade Federal da Fronteira Sul, Colegiado de Engenharia de Alimentos, Laranjeiras do Sul / Paraná, Brasil
[2.] Universidade Federal da Fronteira Sul , Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos , Laranjeiras do Sul / Paraná, Brasil

Há uma crescente produção e valorização de queijos artesanais no Brasil. A produção de queijo Colonial é uma prática comum entre agricultores em agroindústrias familiares da região Sul do país no intuito de aumentar a renda e produzir um queijo com características próprias. No entanto, a falta de conhecimento técnico e de locais adequados podem afetar a qualidade microbiológica do queijo produzido. O objetivo deste estudo de caso foi caracterizar a agroindústria e analisar as condições higiênico-sanitárias do leite pasteurizado, queijo Colonial e superfícies de uma agroindústria familiar do Território Cantuquiriguaçu localizado na mesorregião Oeste e Centro Sul do Paraná, Brasil. Os dados da agroindústria foram coletados a partir de um questionário estruturado aplicado com o responsável técnico (RT) em visita in loco no estabelecimento. Foram realizadas análises microbiológicas e análise do conteúdo de umidade em estufa a 105 ºC do queijo, para classificação segundo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para produtos lácteos do MAPA. As análises microbiológicas foram realizadas para amostras de leite pasteurizado por pasteurização lenta, queijo Colonial fresco, swab de mão do mestre queijeiro e swab da mesa de aço inox da agroindústria, de acordo com os métodos APHA e ISO. O RT possuía ensino superior completo e obteve 100 % de acerto nas questões de conhecimento. A propriedade possuía três membros da família envolvidos na produção do leite e do queijo, com uso de ordenha mecânica e tanque de expansão com produção de 30 L de leite por dia, sendo para uso exclusivo para produção de queijos e outros produtos lácteos. As análises de controle de qualidade do leite e do queijo não eram realizadas periodicamente devido ao custo e não possuir um laboratório próprio. A agroindústria possuía infraestrutura e fluxo de produção adequados, água tratada, equipamentos de aço inox 304, manual de BPF e produto contendo embalagem e rotulagem. O conteúdo de umidade do queijo Colonial fresco com 7 dias de fabricação foi de 54,3 %, por isso se classificou como “queijos de alta umidade” pelo RTIQ. A contagem de Enterobacteriaceae no leite pasteurizado foi de < 10 UFC.mL^{-1}, sendo inferior ao limite microbiológico permitido pelas legislações da ANVISA e do MAPA. A amostra de queijo analisada apresentou > 1.100 NMP.g^{-1} para contagem coliformes totais (35 °C), 23 NMP.g^{-1} para contagem de coliformes termotolerantes (45 °C), < 1x10^{1} NMP.g^{-1} para contagem de *Escherichia coli* e ausência de *Salmonella* em 25 g. A análise microbiológica do queijo analisado teve resultados satisfatórios, conforme os limites estabelecidos para “queijos de alta umidade” do RTIQ. A mão e a mesa de manipulação analisadas apresentaram < 9.10¹ UFC.mão^{-1} e <9.10^{-1} UFC.cm^{-2} para contagem de *Staphylococcus aureus* e contagem de aeróbios mesófilos, respectivamente, considerados satisfatórios, segundo padrão de

referência usado (APHA: máximo 2 UFC.cm^{-2}), para aeróbios mesófilos. Não há padrão para *S. aureus*, portanto, recomenda-se cuidado na higienização das mãos. Os resultados estavam de acordo com as medidas de boas práticas adotadas pelo estabelecimento, uma vez que estavam dentro dos parâmetros esperados, servindo como um indicativo da qualidade higiênico-sanitária do estabelecimento.

Agradecimentos: As autoras agradecem a agroindústria e a bolsa de Programa de Apoio a Inclusão Social – Pesquisa e Extensão Universitária da Fundação Araucária e Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.