

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS DERIVADOS DO LEITE PRODUZIDOS NA REGIÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Maria Clara Gomes Batista¹, Jean Berg Alves da Silva¹, Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro¹,
Luiza Guarnieri Sabadin¹, Ana Cecília Dantas Mendes¹

¹ Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Centro de Ciências Agrárias, Mossoró/Rio Grande do Norte, Brasil

A verificação da qualidade microbiológica dos produtos de origem animal é fundamental para garantir a segurança alimentar e a saúde pública, através do cumprimento de normas e regulações vigentes, garantindo assim maior durabilidade e melhor sabor, com conseqüente aumento da confiabilidade do consumidor. No Brasil há significativo consumo de produtos derivados do leite, alimentos frequentemente associados a riscos microbiológicos devido à presença de patógenos como *Salmonella* spp., *Staphylococcus* spp., *Escherichia coli* e fungos (bolores e leveduras) que podem causar graves intoxicações alimentares. Este trabalho avaliou a presença de *Salmonella* spp., *Staphylococcus* spp., *Escherichia coli* e fungos (bolores e leveduras, executado apenas para bebida láctea fermentada) em produtos derivados do leite, produzidos por laticínio da região central do estado do Rio Grande do Norte. As análises foram realizadas no Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal (LIPOA) localizado na Universidade Federal Rural do Semi-Árido, em Mossoró/RN, e seguiu-se o estabelecido pela Instrução Normativa GM/MAPA nº 30/2018. Para tanto avaliou-se 28 amostras, sendo 12 de bebida láctea fermentada, 4 de queijo minas frescal, 4 de queijo de coalho, 3 de queijo de manteiga, 3 de queijo mussarela, 1 de manteiga de garrafa e de requeijão, as quais foram coletadas entre dezembro de 2023 a julho de 2024. Dessa forma, nenhuma amostra foi identificada contendo a presença de *Salmonella* spp. Entretanto, foi verificado que 21 amostras apresentaram irregularidades, sendo 9 bebidas lácteas fermentadas, nas quais os valores de bolores e leveduras estavam acima do permitido (10^3 UFC/mL), 11 amostras de queijo irregulares, em que observou-se valores inadequados para *E. coli* ($>10^3$ UFC/g) e *Staphylococcus* spp. se considerar neste último apenas o gênero, uma vez que não foi realizada a prova de coagulase positiva para identificação de *S. aureus*. O mesmo equivale para a manteiga do sertão, que apresentou valores elevados do gênero *Staphylococcus* spp. Além disso, a amostra de requeijão obteve valores adequados para comercialização e consumo. Portanto, em 75% das amostras houve inadequação perante a legislação regida pela Instrução Normativa Nº 161 de 1 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em que pode acarretar uma série de prejuízos para a indústria, uma vez que pode ocorrer interrupção no processo de beneficiamento do leite, perda de vendas, processos legais, multas e regulamentações adicionais. Dentre outras conseqüências, pode haver surtos de doenças alimentares devido a não conformidade desses alimentos com a qualidade microbiológica e causar graves danos à saúde pública.

Agradecimentos: À equipe do LIPOA (Laboratório de Inspeção de Podutos de Origem Animal), pela colaboração, e em especial ao orientador Jean Berg, por todas oportunidades e aprendizados fornecidos.