

PRESENÇA DE *Staphylococcus aureus* EM QUEIJO COALHO
PRESENCE OF *Staphylococcus aureus* IN COAL CHEESE

Daniele Milani Stival¹, Taiane Schneider²

¹ Acadêmica do curso de Biomedicina UCEFF;

² Doutora em Biomedicina, Coordenadora e professora do curso de Biomedicina da UCEFF;

E-mail para correspondência: danistival09@gmail.com

Grande área do conhecimento: Ciências da Saúde.

Introdução: O *Staphylococcus aureus* é uma bactéria gram positiva, em formato esférico e disposto em agrupamentos semelhantes a cachos de uva. A sua principal diferença entre outras espécies de *Staphylococcus* é possuir positividade para coagulase, sendo o agente com maior poder patogênico, responsável por importantes infecções, e resistente à maioria dos tratamentos utilizados, são capazes de produzir toxinas causando a intoxicação alimentar¹. O processo de pasteurização é empregado nas indústrias como uma forma de eliminar microrganismos patogênicos que estão presentes no leite e outros alimentos de forma intrínseca, é realizada por meio de aquecimento do alimento a alta temperatura durante um tempo estipulado, validado e de acordo com a legislação vigente. A Instrução Normativa (IN) nº 37 de 31 de outubro de 2000² e a Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996³, regulamenta condições de produção e qualidade do leite de cabra e bovino para consumo humano, dentre elas a pasteurização do leite de para consumo, porém o queijo coalho pode ser produzido a partir da matéria prima, leite, crua. O queijo coalho é regulamentado pela IN nº 30, de 26 de junho de 2001⁴, como um queijo de média a alta umidade, com massa cozida ou semi-cozida, bem como suas demais características sensoriais, textura, coloração, sabor, odor e crosta. Seus padrões microbiológicos devem seguir a Portaria 146/96,

de queijos média a alta umidade³. **Objetivo:** Realizar uma revisão bibliográfica referente a contaminação de *Staphylococcus aureus* em queijo coalho. **Método:** Foi realizada uma pesquisa na plataforma *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), utilizados os descritores *Staphylococcus aureus* e queijo coalho, foram consideradas publicações entre os anos 2013 a 2023, onde foram selecionados dois artigos que abordavam a contaminação em alimentos. **Resultados:** Em um estudo realizado em Pernambuco foram realizadas análises em 30 amostras de queijo coalho artesanal produzido com leite cru caprino de 11 municípios. Todas as amostras testadas microbiologicamente apresentaram positividade para o crescimento de *Staphylococcus aureus*, destas 21 amostras tiveram a análise de PCR (Reação em Cadeia da Polimerase) positivo para a espécie, além disso todas as amostras analisadas encontravam-se fora dos padrões exigidos por legislação e impróprias para o consumo humano⁵. Em outro estudo realizado na região nordeste, foram coletadas 104 amostras de queijo de coalho de leite bovino de seis estados da região nordeste: Sergipe (20), Ceará (24), Piauí (10), Rio grande do Norte (20), Paraíba (10) e Pernambuco (20), sendo 54 amostras de queijo de coalho artesanal e 50 amostras de queijo de coalho industrial. Dentre as análises microbiológicas realizadas nas 104 amostras analisadas de queijos tipo coalho, verificaram-se que 100 (96,15%) estavam com resultado positivo para *Staphylococcus coagulase* positiva; 32 amostras (31%) e também para coliformes termotolerantes; e, em apenas uma amostra do total, constatou-se a presença de *Salmonella sp.* Estes resultados demonstram que o consumo de queijo de coalho pode representar risco à saúde dos consumidores por não estarem dentro dos padrões legais⁶. **Conclusão:** a contaminação do queijo coalho encontrada em ambos estudos é preocupante, são necessárias medidas de acompanhamento e monitoramento pelos sistemas de vigilância sanitária, Anvisa, sobre os estabelecimentos, exigindo condições higiênicas desde a obtenção do leite até a sua disposição no mercado, principalmente por se tratar de um queijo produzido a partir de leite cru. São necessários estudos envolvendo outros derivados de leite e de outras espécies para garantir ao consumidor um produto seguro para o consumo.

Palavras-chave: contaminação de alimentos, queijo coalho, *Staphylococcus aureus*.

REFERÊNCIAS

1 Yokomizo C. H. *et. al.* Testes de identificação de estafilococos. Bacteriologia Clínica. Porto Alegre, 2019. Pág. 188 á 198.

2 BRASIL. Instrução Normativa nº 37 de 31 de outubro de 2000. Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite de cabra. Diário Oficial da União, nº 215 de 8 de novembro de 2000. Seção 1, pág. 23.

3 BRASIL. Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Diário Oficial da União, nº 48 de 11 de março de 1996.

4 BRASIL. Instrução Normativa SDA nº 30, de 26 de junho de 2001 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga. Diário Oficial da União nº 136, 16 de julho de 2001. Seção 1, pág 24.

5 Aragão B. B. *et. al.* Avaliação da contaminação por *Staphylococcus aureus* em queijo coalho artesanal elaborado com leite de cabra produzido no estado de Pernambuco. Zootecnia e Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal, Arq. Bras. Med. Vet. Zootec. Vol. 72, n. 02. Mar-Apr 2020.

6 Souza, A. Z. B. *et. al.* Aspectos físico-químicos e microbiológicos do queijo tipo coalho comercializado em estados do nordeste do Brasil. Arquivos do Instituto Biológico. Mar 2014, Volume 81 Nº 1 Páginas 30 - 35.