

## **E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos**

### **Quantificação de coliformes totais e termotolerantes em ricotas comercializadas na cidade de Lavras - MG**

Tenille Ribeiro de Souza, PIVIC<sup>1</sup>

Danilo Florisvaldo Brugnera, bolsista CNPQ<sup>2</sup>

Maíra Maciel Mattos de Oliveira<sup>3</sup>

Natália Gonçalves Camargos<sup>1</sup>

Nádia Nara Batista<sup>1</sup>

Roberta Hilsdorf Piccoli<sup>4</sup>

1. Estudante de Graduação/UFLA
2. Mestrando do Departamento de Ciência dos Alimentos/UFLA
3. Doutoranda do Departamento de Ciência dos Alimentos/UFLA
4. Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos/UFLA

#### RESUMO:

A ricota é um queijo suave de origem italiana, obtida a partir da acidificação do soro do leite, rico em albumina e lactoglobulina, proteínas que se precipitam e formam a massa. Devido as suas características intrínsecas, a ricota fresca é um alimento que apresenta boas condições para o desenvolvimento de microrganismos, tanto deterioradores como patogênicos, o que reduz sua vida útil, além de colocar em risco a saúde do consumidor. Diante do exposto, objetivou-se avaliar a qualidade microbiológica das ricotas com certificação do Instituto Mineiro de Agropecuária ou Serviço de Inspeção Federal comercializadas em Lavras-MG, no que diz respeito às contagens de coliformes totais e termotolerantes, comparando, quando pertinente, os resultados obtidos com os padrões da legislação vigente. Foram analisadas 28 amostras de 10 marcas diferentes. Com exceção de uma das marcas, para qual foi realizada a coleta de apenas 1 amostra, para as demais foram coletadas 3 amostras por marca. As coletas foram realizadas entre Setembro de 2009 e Fevereiro de 2010. Todas as amostras estavam dentro do prazo de validade e eram pertencentes a diferentes lotes de fabricação. Coliformes totais e termotolerantes foram quantificados utilizando-se a técnica do Número Mais Provável (NMP) com série de três tubos. O teste presuntivo foi realizado utilizando-se caldo Lauril Sulfato Triptose (LST), com incubação a 35 °C/24-48 horas. Os tubos que apresentaram crescimento positivo no caldo LST foram repicados para caldo Bile Verde Brilhante e incubados a 35 °C/24-48 horas, para realização do teste confirmativo para coliformes totais. Os tubos que apresentaram crescimento positivo para coliformes totais foram repicados para caldo Escherichia coli, com incubação a 44,5 °C/24-48 horas em banho-maria, para realização do teste confirmativo para coliformes termotolerantes. Os resultados variaram entre <math>3,0</math> a  $1,10 \times 10^8$  NMP g<sup>-1</sup> para coliformes totais e <math>3,0</math> a  $4,60 \times 10^7$  NMP g<sup>-1</sup> para coliformes termotolerantes. Das 28 amostras analisadas 18 (64,2%) apresentaram contagem de coliformes termotolerantes acima de  $5,0 \times 10^2$  NMP g<sup>-1</sup>, valor máximo permitido pela Resolução RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001 da ANVISA. Portanto, conclui-se que a maioria das amostras apresentou resultados insatisfatórios.

Palavras-chave: ricota, coliformes totais, coliformes termotolerantes.

