

**CONTAGEM DE AERÓBIOS MESÓFILOS EM QUEIJOS  
COMERCIALIZADOS NO SUDOESTE DO PARANÁ**

**MEDEIROS, J. O.<sup>[1]</sup>; IRENO, J. D.<sup>[1]</sup>; HALL, A. J. B.<sup>[1]</sup>; LAMPUGNANI, S. V.<sup>[1]</sup>;  
SOLIGO, P. T.<sup>[1]</sup>; KAWKA, M. E.<sup>[1]</sup>; GOMES, G. P.<sup>[1]</sup>; STARIKOFF, K. R.<sup>[2]</sup>**

A região Sudoeste do Paraná é uma área de transição entre diversos biomas brasileiros, incluindo a Mata Atlântica, conhecida por sua rica biodiversidade e saberes culturais dos povos originários presentes na agricultura familiar. Isso influencia tanto a produção agrícola quanto a pecuária e suas formas de criação animal. O objetivo desta pesquisa foi fazer uma análise quantitativa das bactérias aeróbias mesófilas presentes em cinco amostras de queijos comercializados sem rotulagem, oriundos de produção artesanal. Para isso foi utilizado o método de plaqueamento APHA 08:2015 para contagem total de aeróbios mesófilos em alimentos e a técnica de inoculação *pour plate* (em profundidade). Desse modo, retiram-se pequenas porções da amostra com distribuição heterogênea até somarem 25g, que foram diluídas em 225 mL de água peptonada 0,1% para formar a primeira diluição ( $10^{-1}$ ). Foram realizadas diluições sucessivas até  $10^{-6}$ . Em seguida, 1 mL de cada diluição foi inoculada nas placas em duplicata e, por fim, adicionou-se o ágar para contagem padrão em placa (PCA), concluindo o método eletivo de plaqueamento. As placas foram invertidas e incubadas em estufa bacteriológica a 37°C por 48 horas. Ao término, selecionou-se as placas que, visualmente apresentaram em torno de 25 a 250 colônias e com o auxílio de um contador de colônias e lupa foram quantificadas todas as unidades formadoras de colônias (UFC), considerando a média aritmética da contagem obtida pelas duplicatas correspondentes. Os resultados obtidos foram de  $6,85 \cdot 10^4$ ,  $5,45 \cdot 10^6$ ,  $3,22 \cdot 10^7$  e  $2,28 \cdot 10^5$  UFC/g. A duplicata  $10^{-6}$  da última amostra superou substancialmente a margem de colônias contáveis. Esses resultados sugerem que as condições higiênico-sanitárias durante a fabricação dos queijos são falhas e pouco seguras para a saúde do consumidor, o que deve contribuir para com surtos de DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) e, concomitantemente, prejuízos à saúde pública. Além disso, aeróbios mesófilos são microrganismos cuja temperatura ótima para multiplicação é de 37°C, ou seja, temperatura ambiente, demonstrando também que, a exacerbada quantidade de bactérias contribui para a diminuição da vida útil do produto (vida de prateleira) e isso ocorre devido à falta de fiscalização sanitária. Considerando esses aspectos, cabe a necessidade da adoção de medidas que protejam tanto o consumidor quanto a reputação dos produtores locais, seja por meio de regulamentação técnica ou fiscalização local mais rigorosa, dessa forma, assegurando a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos.

**Palavras-chave:** Doenças Transmitidas por Alimentos; Lácteos; Microbiologia de alimentos; Saúde Pública.

**Área do Conhecimento:** Ciências Agrárias

**Origem:** Pesquisa

**Instituição Financiadora/Agradecimentos:** Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

- 
- [1]Jullya Ogrizio Medeiros. Medicina Veterinária. UFFS.  
jullya.medeiros@estudante.uffs.edu.br.
- [1] Jaine Dochvat Ireno. Medicina Veterinária. UFFS. jaine.ireno@estudante.uffs.edu.br.
- [1] Ana Julia Borges Hall. Medicina Veterinária. UFFS. anahall@estudante.uffs.edu.br
- [1]Samara Vitória Lampugnani. Medicina Veterinária. UFFS.  
samara.lampugnani@estudante.uffs.edu.br.
- [1]Pietra Tessari Soligo. Medicina Veterinária. UFFS. pietra.soligo@estudante.uffs.edu.br
- [1]Maria Eduarda Kawka. Medicina Veterinária. UFFS.  
maria.kawka@estudante.uffs.edu.br
- [1]Giordanna Pereira Gomes. Medicina Veterinária. UFFS.  
giordanna.gomes@estudante.uffs.edu.br
- [2] Karina Ramirez Starikoff. Medicina Veterinária. UFFS. karina.starikoff@uffs.edu.br