Engenharia de Alimentos

Listeria monocytogenes: presença/ausência em queijos Minas Artesanais da região da Serra da Canastra

Cecília Barros Alves Vieira - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista FAPEMIG.

Pamela Mattioli - Técnica do Laboratório de Microbiologia de Alimentos, DCA, UFLA.

Roberta Hilsdorf Piccoli - Orientadora, DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

O Queijo Minas Artesanal, produto tradicional do estado de Minas Gerais, ganha cada vez mais espaço no mercado. Seu modo de produção utiliza o leite cru como matéria prima. Dessa forma, a maturação se torna umas das mais importantes etapas no controle microbiológico desses queijos, pois é nesta fase do processamento que os patogênicos, caso estejam presentes, são eliminados. Dentre os possíveis microrganismos contaminantes, Listeria monocytogenes ganha destaque por encontrar na cadeia produtiva do queijo condições que propiciam o seu desenvolvimento. O presente trabalho visou detectar a presença ou ausência de Listeria monocytogenes em amostras de Queijo Minas Artesanal da região da Serra da Canastra, coletadas em diferentes tempos de maturação. amostras dos queijos foram cultivadas em meio de enriquecimento para listeria por 24h, em seguida, alíquotas foram transferidas para meio diferencial seletivo para listeria e incubadas a 37°C por 24h. Colônias suspeitas foram isolados e posteriormente identificadas empregando-se Maldi-TOF Biotyper (Bruker). Em nenhuma das amostras já analisadas foi detectada a presença de Listeria monocytogenes.

Palavras-Chave: Listeria monocytogenes, Queijo Minas Artesanal, maturação.
Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: https://youtu.be/h9A4mFRWxH0