

DETECÇÃO DE BACTÉRIAS MESÓFILAS EM QUEIJO TOFU

Thaís Teresa Brandão Cavalheiro Ribeiro¹, Marisa da Costa¹

thaisteresa90@hotmail.com

1 – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciências Básicas e da Saúde, Laboratório de Bacteriologia, Rua Sarmiento Leite, 500, sala 222. Porto Alegre/RS. CEP:90050-170.

RESUMO

O tofu é um queijo derivado da soja e vem ganhando espaço no mercado por apresentar um baixo custo de produção. As principais preocupações do consumidor é saber se o alimento que ele está consumindo é seguro. Diante disso a limpeza e a sanitização das indústrias de alimentos são operações primordiais no controle higiênico sanitário. Durante o processo final por exemplo ou no momento da produção dos queijos pode ocorrer contaminação por diversos microrganismos como bactérias deteriorantes ou até mesmo patógenas. As análises microbiológicas são muito importantes na área de alimentos devido às diversas formas de contaminação, dentre elas manipulação inadequada, baixa qualidade de matéria prima, falta de higienização dos equipamentos de processamento e falha em algum processo como a falta de controle do tempo e temperatura na hora da fabricação e até mesmo durante o armazenamento. O objetivo desse trabalho foi detectar presença e realizar a contagem de bactérias mesófilas em queijo tofu.

Neste estudo foram feitas análises para bactérias mesófilas 1 vez por mês em 5 amostras do mesmo lote, totalizando 60 amostras do queijo tofu. As coletas eram realizadas e imediatamente armazenadas em caixas com gelo e levadas para análise no laboratório de microbiologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A metodologia utilizada foi conforme a IN 62 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento – MAPA. As análises apresentaram como resultado presença de bactérias mesófilas em diluições até 10^6 .

Com base nos resultados apresentados podemos concluir que estas bactérias encontradas podem causar deterioração nos queijos e assim diminuir a qualidade e vida de prateleira dos queijos analisados. As mesmas podem ter se aderido durante o processo de manipulação ou produção. Fatores como tempo e temperatura na produção também são muito importantes para o controle. Assim se mostra necessário as boas práticas de fabricação.

Palavras-chave: Contaminação microbiológica, tofu, bactérias mesófilas, soja, manipulação.

Projeto financiado: CNPQ.