



PERCEPÇÃO SOBRE A SALUBRIDADE DA MANIPULAÇÃO DO QUEIJO MINAS FRESCAL - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

Congresso Brasileiro de Inovação em Microbiologia, 1ª edição, de 28/03/2022 a 31/03/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-52-9

SILVA; Giselly Santana da¹

RESUMO

A produção de queijos à base de leite cru de origem artesanal vem aumentando no Brasil, devido ao seu baixo custo, matéria-prima acessível e alta aceitabilidade comercial. Contudo, a falta de monitoramento no controle de qualidade dos produtos causou a proibição legal desta produção, que tornou-se um risco à saúde pública. Devido à importância do Queijo Minas Frescal na Indústria de Alimentos, sendo este um produto produzido majoritariamente por microempreendedores rurais, o presente trabalho irá analisar as salubridades envolvendo o método de manipulação, mais especificamente as condições de produção e idealizações higiênicas de consumo no mercado. Para compreender melhor a produção de queijos à base de leite cru de origem artesanal, tem-se como objetivos específicos: a) analisar o preparo do Queijo Minas Frescal e as possíveis causas de contaminação; b) fomentar a importância do uso correto do maquinário e especialização dos microempreendedores em laticínios e derivados, microbiologia e matérias primas da agropecuária. Assim, para seguir os objetivos, revisões literárias, pesquisas bibliográficas foram utilizadas, ainda, um levantamento na cidade de Betim está sendo desenvolvido para avaliar os métodos utilizados pelos microempreendedores na produção do Queijo Minas Frescal. Dessa forma, por ser um trabalho em desenvolvimento, não há resultados a serem expostos. Contudo, as hipóteses para os levantamentos apresentados são de que: a) os microempreendedores não possuem conhecimento das seguranças que devem ser adotadas no processamento; b) erros como a falha na pasteurização, ausência de higiene com as tetas dos animais, processamento insatisfatório e conservação inadequada são causam as contaminações; c) ausência de fiscalização das produções por agências sanitárias governamentais;

PALAVRAS-CHAVE: Microbiologia, Queijo Minas Frescal, Segurança alimentar

¹ UFV, giselly.silva@ufv.br