

Escherichia coli EM QUEIJOS PARMESÃO RALADO PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO BRASIL - UMA REVISÃO DA LITERATURA.

Ciências da saúde

Sabrina Maurer Boss¹; Isadora Rizzardi¹; Dra. Marcia Regina Pelisser; Msc. Aline De Faveri²

¹Academica do curso de Nutrição da UNISUL

²Docente do curso de Nutrição da UNISUL

Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL

Nutrição, Balneário Camboriú - SC, aline.faveri@unisociesc.com.br

Introdução

O queijo ralado é um alimento comumente consumido pela população brasileira. Sua produção envolve diferentes etapas até chegar ao produto final, o que favorece a contaminação (Nogueira; Mariotti; Bueno, 2013).

As bactérias são responsáveis por cerca de 90% das infecções ou intoxicações alimentares. Em queijos, diversas bactérias podem contaminar este alimento, especialmente os coliformes termotolerantes (ou fecais) (Sales *et al.*, 2015). A *Escherichia coli* é uma bactéria de origem fecal, que está entre os microrganismos mais comuns nas doenças transmitidas por alimentos (DTA) (Marques; Corção; Alves, 2016).

A contaminação por esta bactéria, ocorre principalmente pela via fecal-oral (Merengue; de Oliveira; Gonçalves, 2023), a qual está relacionada a falhas nas boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos (Maestri, *et al.*, 2020).

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo revisar a literatura científica sobre a presença de *Escherichia coli* em queijos produzidos e comercializados no Brasil.

Metodologia

A coleta de dados se deu no período de janeiro à maio de 2023, por meio das seguintes bases de dados: Google Acadêmico, Pubmed e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Os artigos foram selecionados conforme fatores e desfechos estudados, sendo definidos como critérios de busca e seleção dos artigos: artigos científicos, disponíveis integralmente, na língua portuguesa, inglês e espanhol, publicados entre os anos de 2001 e 2022.

Resultados

Dos 11 trabalhos que compõem esta revisão, 7 estudos (63,63%) observaram a presença de coliformes termotolerantes (45°) e *Escherichia coli* em amostras de queijo parmesão ralado.

Tabela 1 : Trabalhos com a presença de *Escherichia coli*

| | |
|---------------------------|---|
| Maldonado et al. | 10,34% das amostras indicaram a presença de coliformes termotolerantes (45°) |
| Martins et al. | 55% das amostras de queijo parmesão ralado foram positivas para <i>Escherichia coli</i> |
| Trombete; Fraga; Saldanha | 6,66% das amostras indicaram presença de coliformes termotolerantes (45°), mas não detectada a presença de <i>Escherichia coli</i> |
| Aguilar | 1,6% das amostras das amostras raladas industrialmente continham contaminação com <i>Escherichia coli</i> , e 40% das amostras manipuladas a granel |
| Marques; Corção; Alves | 50% das amostras apresentaram contaminação por <i>Escherichia coli</i> , não foram detectadas amostras positivas para <i>Salmonella</i> |
| De Melo Costa et al. | 33,33% das amostras coletadas foram positivas para <i>Escherichia coli</i> |
| Andrade; Machado; Gomes | Em 100% das amostras positivas para coliformes termotolerante (45°) foi confirmada a presença de <i>Escherichia coli</i> |

Conclusões

A presença de *Escherichia coli* em queijos ralados evidencia condições higiênicas sanitárias não satisfatórias durante o seu processo de fabricação. Destaca-se a importância da fiscalização pelos órgãos de inspeção, a fim de garantir a segurança alimentar dos consumidores.

Bibliografia

MAESTRI, G. et al. Quantificação de *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e mecanismos de resistência nas mãos de manipuladores de alimentos em UANS hospitalares em SC. *Disciplinarum Scientia| Saúde*, v. 21, n. 1, p. 91-105, 2020

MARQUES, S. F.; CORÇÃO, G.; ALVES, M. K. Análise microbiológica e incidência de amido em queijos ralados. *Higiene Alimentar*, v. 30, n. 256/257, p. 100-104, 2016.

MERENGUE, G. D.; DE OLIVEIRA, B. F.; GONÇALVES, J. Doenças transmitidas por alimentos contaminados por *Escherichia coli* diarréogênicas no Brasil: epidemiologia, diagnóstico e tratamento. *UNILUS Ensino e Pesquisa*, v. 19, n. 56, p. 15-25, 2023.

NOGUEIRA, AMS; MARIOTTI, SFR; BUENO, SM. Análise da qualidade microbiológica de queijo ralado comercializado em São José do Rio Preto- SP. *Rev UNILAGO*, v.11, p.129-137, 2012.



Apoio Financeiro: Pró-Ciência - 2022/2.