



**UNICEPLAC**

**Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos - UNICEPLAC**  
**Curso de Medicina Veterinária**  
**Trabalho de Conclusão de Curso**

**ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE BOLORES E LEVEDURAS  
EM QUEIJO DO REINO**

Gama - DF  
2021



**UNICEPLAC**

**RAYANE JENNY SILVA BORBA**

## **ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE BOLORES E LEVEDURAS EM QUEIJO DO REINO**

Artigo apresentado como requisito para conclusão do curso de Bacharelado em Medicina Veterinária pelo Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – Uniceplac.

Orientadora: Prof: Dra. Stefania Márcia de Oliveira Souza

Gama - DF  
2021

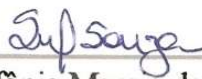
**RAYANE JENNY SILVA BORBA**

**Análise microbiológica de bolores e leveduras em queijo do reino**

Artigo apresentado como requisito para conclusão do curso de Bacharelado em Medicina Veterinária pelo Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – Uniceplac.

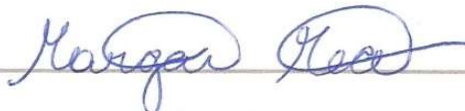
Gama, 29 de outubro de 2021.

**Banca Examinadora**



---

Prof. Dra. Stefânia Marcia de Oliveira Souza  
Orientadora



---

Prof. Dra. Margareti Medeiros  
Examinador



---

Prof. Me. Manuella Rodrigues de Souza Mello  
Examinador

# Análise microbiológica de bolores e leveduras em queijo do reino

RAYANE JENNY SILVA BORBA

**RESUMO:** O queijo do reino é um produto tradicionalmente brasileiro, composto de elevado fator proteico e demais nutrientes. É importante manter a atenção nessa classe de produtos alimentares avaliando os riscos que podem apresentar à saúde humana. Este estudo de caráter exploratório teve o objetivo de avaliar a presença de bolores e leveduras em queijos do reino, atestando a qualidade higiênico-sanitária e a integridade dos produtos comercializados a partir da análise de 10 amostras diferentes, 5 de uma rede de hipermercado nacional, situada em Brasília, e 5 de outras duas lojas virtuais, do Estado de Minas Gerais, através da técnica de semeadura em superfície “*Spread Plate*”. Após a finalização das análises, observou-se que 70% das amostras apresentaram contaminação por bolores e leveduras, sendo que das 5 amostras adquiridas pela internet, 4 delas apresentaram contaminação, e das 5 obtidas pelo Hipermercado local, 3 apresentaram contaminação e 2 não tiveram presença de fungos detectada. Os valores de bolores e leveduras variaram de  $5,0 \times 10^3$  a  $4,6 \times 10^7$  UFG/g das amostras totais. Fica comprovada a necessidade da implantação ou revisão de boas práticas nas empresas durante as fases de produção até o comércio e também a carência de fiscalização nos estabelecimentos produtores de queijo do reino.

**Palavras-chave:** Derivados lácteos; Inspeção Sanitária; Laticínios; Microbiologia.

**Abstract:** The “Kingdom Cheese” is a traditionally Brazilian product, composed of a high protein factor and other nutrients. It is important to pay attention to this class of food products by evaluating the risks they may pose to human health. This exploratory study aimed to evaluate the presence of molds and yeasts in cheeses from the kingdom, attesting to the hygienic-sanitary quality and integrity of the products marketed from the analysis of 10 different samples, 5 from a national hypermarket chain, located in Brasília, and 5 from two other virtual stores, in the State of Minas Gerais. Using the technique of seeding on a “Spread Plate” surface After the completion of the analysis, it was observed that 70% of the samples were contaminated by molds and yeasts, and of the 5 samples acquired through the internet, 4 of them were contaminated, and of the 5 obtained by the Local hypermarket, 3 had contamination and 2 had no detected fungi. Mold and yeast values ranged from  $5.0 \times 10^3$  to  $4.6 \times 10^7$  UFG/g of the total samples. The need for implementing or reviewing good practices in companies during the production phases up to commerce is proven, as well as the lack of inspection in cheese-producing establishments in the kingdom.

**Keywords:** Dairy products; Sanitary Inspection; Dairy; Microbiology.