



AVALIAÇÃO DAS PRINCIPAIS CONTAMINAÇÕES EM QUEIJO PARMESÃO RALADO

EMANOELLE DE LIMA MAIA; DIEGO NUNES SILVA; JOÃO VITOR CARVALHO DE SOUZA; MARIA EDUARDA CARVALHO DA SILVA; KAROLINE RIBEIRO PALMEIRA (DOCENTE)

Introdução: Os queijos estão entre os principais derivados lácteos, sendo subprodutos de alta demanda para consumo. Eles são alimentos concentrados em proteínas e gorduras, obtidos através da coagulação do leite seguida da remoção do soro. Entre os diversos tipos de queijo, o parmesão é particularmente apreciado, especialmente na forma de queijo ralado. Originário da região italiana do Vale do Pó, por volta de 1200, o parmesão se tornou um dos queijos mais consumidos mundialmente, consolidando-se como um produto de referência no mercado alimentício. Apesar de sua popularidade, queijos duros, como o parmesão, apresentam vulnerabilidades quanto à segurança de alimentos. Durante o manuseio, corte e embalagem, esses produtos estão sujeitos à contaminação microbiológica, o que pode comprometer a saúde dos consumidores. São comumente encontrados microrganismos de relevância que podem ser prejudiciais à saúde como: *Escherichia coli*, *Staphylococcus* spp., fungos, leveduras e *Salmonella* spp.

Objetivo: O presente estudo tem como o intuito de fazer uma revisão de artigos científicos acerca das principais contaminações observadas no queijo parmesão ralado.

Metodologia: A coleta de dados deste estudo foi realizada entre junho e agosto de 2024, utilizando as seguintes bases de dados: Google Acadêmico, Pubvet e Scientific Electronic Library Online (Scielo). A seleção dos artigos seguiu critérios específicos, priorizando trabalhos científicos disponíveis integralmente em português, inglês e espanhol, que foram publicados nos últimos 10 anos.

Resultados: Dos 10 artigos analisados, 8 estudos notaram a presença de *Staphylococcus* spp., 6 estudos observaram a presença de fungos, 7 estudos identificaram a presença de *Escherichia coli* e 4 estudos encontraram *Salmonella* spp.

Conclusão: A revisão dos 10 artigos revelou uma alta relevância de contaminantes no queijo parmesão ralado: 80% dos estudos encontraram *Staphylococcus* spp, 70% identificaram *Escherichia coli*, 60% relataram fungos e 40% detectaram *Salmonella* spp. Estes resultados atestam a necessidade de medidas rigorosas de fiscalização e monitoramento para garantir a segurança e higiene deste alimento.

Palavras-chave: **SALMONELLA SPP; ESCHERICHIA COLI SPP; STAPHYLOCOCCUS SPP; FUNGOS; ALIMENTOS**