

**AValiação da Qualidade Microbiológica e Físico-Química de Ricotas Produzidas em Laticínio do Alto Paranaíba - MG**

Higor Gabriel Gonçalves Nascentes<sup>1</sup>; Jessica Luana Guimarães de Oliveira<sup>2</sup>

O estudo em questão tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica e físico-química das ricotas produzidas em um laticínio na região do Alto Paranaíba de Minas Gerais, em conformidade com os padrões estabelecidos pela Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. O propósito dessa pesquisa é contribuir para a garantia da integridade dos produtos, destacando a importância das Boas Práticas de Fabricação na indústria de alimentos. Trata-se de um estudo qualitativo e descritivo conduzido ao longo de seis meses, de 01 de janeiro de 2023 a 01 de julho de 2023. O foco principal foi na avaliação da qualidade microbiológica e físico-química das amostras de ricota produzidas internamente no laticínio. Um total de 103 amostras foi coletado durante o período mencionado. Para a análise físico-química, o pH de cada amostra foi medido após pesagem de 10g e adição a um béquer contendo 50mL de água destilada. A umidade foi determinada a partir de duas gramas de ricota pesadas e raladas, utilizando um método de secagem por infravermelho. Análises microbiológicas foram realizadas, visando a detecção de coliformes a 30 °C, onde 10g de ricota de cada amostra foram coletados e processados. No caso de mofo e leveduras, procedimentos semelhantes foram seguidos, mas com o uso de reagentes específicos nas placas de Petri. A análise estatística foi conduzida utilizando o *software* R, aplicando testes de normalidade, como o Teste de Shapiro-Wilk, às variáveis. Dos resultados obtidos, verificou-se que 27 amostras apresentaram contaminação por coliformes a 30 °C, duas por coliformes a 45 °C (*E. coli*), e 33 por mofo e leveduras. O pH médio foi de 5,94, e a umidade média, 71,97%, indicando conformidade com as normas. O estudo revelou que as ricotas analisadas atendem às regulamentações estabelecidas. Destaca-se que a integridade e qualidade dos produtos estão diretamente relacionadas às boas práticas e medidas de higiene adotadas durante a fabricação. A importância da segurança alimentar é enfatizada, garantindo produtos seguros e de alta qualidade para os consumidores.

**Palavras-chave:** segurança alimentar; boas práticas de fabricação; análises.

<sup>1</sup> Discente de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: higoragn@unipam.edu.br.

<sup>2</sup> Professora orientadora (UNIPAM). E-mail: jessicalgo@unipam.edu.br.