

225

IDENTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS PSICROTRÓFICAS EM QUEIJOS ARTESANAIS PRODUZIDOS NO LITORAL DO RIO GRANDE DO SUL. *Pedro Reinisch Galant, Jardel Pereira Tessari, Gabriel Amaral Lima, Cristina Bergman Zaffari, Marisa da Costa (orient.)* (UFRGS).

As bactérias psicotróficas são importantes deterioradores de alimento em refrigeração. Elas apresentam um bom crescimento nessas temperaturas e produzem enzimas proteolíticas e lipolíticas, capazes de alterar a qualidade do queijo. Estas bactérias têm origem no ambiente, normalmente presentes nos utensílios usados na ordenha e durante sua produção. São suscetíveis à pasteurização, mas as suas enzimas degradadoras continuam ativas, diminuindo a qualidade dos alimentos. No experimento foram analisadas amostras de queijos produzidos por pequenos produtores no litoral do Rio Grande do Sul. Amostras de 25g foram homogeneizadas em 225ml de água peptonada e, após, foram feitas diluições seriadas. Inoculou-se 100. microlitros em ágar padrão para contagem e as placas foram incubadas durante 7 dias em geladeira a $\pm 7^{\circ}\text{C}$. Após os 7 dias de incubação foram selecionadas diversas colônias com diferentes características morfológicas, que foram isoladas em ágar triptona de soja e incubadas a 25°C . Foram isoladas até o momento 25 colônias, 15 Gram negativas e 10 Gram positivas, todas em processo de identificação. Já foram identificadas bactérias das espécies *Citrobacter freundii*, *Enterobacter intermedius*, *E. aerogenes*, *Klebsiella planticola*, *K. oxytoca* e *Haemophilus actinomycetemcomitans*. Também serão realizados testes para verificar a capacidade delas de produzir enzimas lipolíticas e proteolíticas.