

Título: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE E DERIVADOS PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE TRÊS CORAÇÕES – MG**Autores:** MERLIM, P. A.**Resumo:**

As instituições de saúde e nutrição apontam o leite como um dos produtos mais completos e de maior valor nutricional para a alimentação humana. O destaque se dá por ser um produto rico em proteínas, vitaminas, açúcares e, em especial, cálcio e fósforo, elementos particularmente importantes para crianças. Devido a sua riqueza em nutrientes, o leite, constitui-se como excelente meio de cultura para o desenvolvimento de um grande número de microrganismos. A qualidade e a conservação dos alimentos estão diretamente relacionadas à sua carga microbiana. Foram analisadas amostras de queijos minas frescal e ricota de três marcas diferentes, provenientes de estabelecimentos comerciais situados em Três Corações - MG. As marcas foram codificadas. Os estabelecimentos foram escolhidos ao acaso e constarão de supermercados, feiras livres e mercearias. As amostras foram coletadas em embalagens estéreis de cem mL e cinquenta gramas e transportadas ao laboratório em temperatura adequada. foram realizadas quatro coletas de todos os fornecedores perfazendo um total de 36 amostras. As amostras foram submetidas à análises de pH, acidez e extrato seco e umidade. Para a quantificação de coliformes a 35°C, 45 °C, estafilococos e bolores e leveduras foi utilizada técnica descrita por Silva et al 2001. Os resultados se encontram em análises.

Palavras-chave: Queijo minas, Ricota, micro organismos.