

Engenharia de Alimentos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DA MATURAÇÃO DE QUEIJOS MINAS ARTESANAIS PRODUZIDOS NA MICRORREGIÃO DA CANASTRA

Sabrina de Souza Nascimento - 8º Período em Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Roberta Hilsdorf Piccoli - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Danilo José Machado de Abreu - Pós graduação em microbiologia agrícola, UFLA

Fernanda Pereira - Doutoranda Ciência dos Alimentos, UFLA

Resumo

A microrregião da Serra da Canastra (QMA-MC) é a mais antiga e tradicional, produtora de queijos minas artesanais, por serem uma das primeiras regiões reconhecida pelo IMA, pela portaria nº 694. O processo de produção desses queijos envolve o uso de leite de vaca cru, sem pasteurização, e cultura iniciadoras denominada de “pingo”. A regulamentação brasileira exige que esses queijos sejam comercializados somente após um período mínimo de maturação de 22 dia pois ele desempenha papel muito importante na diversidade microbiana, segurança e características sensoriais e físico-químicas dos queijos. O objetivo desse trabalho, foi avaliar as características microbiológicas durante a maturação de QMA-MC de duas propriedades da microrregião da canastra. Os queijos, recém-fabricados, foram coletados em uma propriedade localizada em Bambuí e uma em Tapiraí, Minas Gerais. Os queijos foram transportados em caixas isotérmicas com gelo reutilizável para a Laboratório de Microbiologia de Alimentos no Departamento de Ciência dos Alimentos na Universidade Federal de Lavras. A maturação dos queijos foi realizada em sala de maturação, com temperatura variando entre 19-21°C, e umidade relativa de 70-80%, em prateleiras de madeira pinus durante 30 dias. A amostragem foi realizada a cada 5 dias com tempo, desde a coleta da amostra até a análise, de 24h, sendo avaliados quanto à qualidade microbiológica. A presença/ ausência de *Salmonella* spp. foi determinada de acordo com método BAM/ FDA. O ensaio de presença/ ausência de células de *Listeria monocytogenes* realizou-se de acordo com método BAM/ FDA. A pesquisa de *Staphylococcus aureus* coagulase positivo por método de contagem direta em placa e *Escherichia coli* foi realizada pelo método do número mais provável. Os limites microbiológicos para a contagem de *S. aureus* coagulase positiva deve ser inferior a 2,70 log UFC/g e para *E. coli* inferior a 2,0 log UFC/g. Observou-se que o queijo produzido em Bambuí apresentou um valor acima da contagem de *E. coli* e a ausência de contagem de *S. aureus* coagulase positiva. Já o queijo produzido em Tapiraí, apresentou a contagem 1,5 vezes maior que a legislação indica para *S. aureus* coagulase positiva. A contagem microbiológica para *E. coli* demonstrou estar dentro da legislação. O queijo produzido em Bambuí, apresentou ausência para o ensaio dos dois microrganismos, diferentemente do queijo produzido em Tapiraí, o qual apresentou ausência de *Salmonella* spp., mas a presença de *L. monocytogenes*.

Palavras-Chave: Queijos, Microbiológica , Microrregião .

Link do pitch: <https://youtu.be/ZWFHszdDw6Y>