

Engenharia de Alimentos

INFLUÊNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO DEFEITO DE DESCOLORAÇÃO AZUL DE QUEIJO MINAS FRESCAL

Cecília Barros Alves Vieira - 5º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista FAPEMIG.

Thaynara Oliveira Pedrozo - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Pamela Mattioli - Técnica do laboratório de Microbiologia de Alimentos, DCA, UFLA.

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

Resumo

Várias são as bactérias que podem causar deterioração de queijo Minas frescal devido ao seu pH próximo à neutralidade, elevada atividade de água e baixo teor de sal. Dentre essas bactérias tem se destacado a espécie *Pseudomonas fluorescens*, bactéria psicrotrófica, que pode causar a descoloração azul no queijo, ocasionando perdas econômicas. Um Laticínios do estado de Minas Gerais, com recorrência desse problema em queijo Minas frescal, contactou o Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA, buscando solução. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições de contaminação microbiana dentro do laticínio e do leite cru utilizado, após revisão das boas práticas de fabricação (BPF) empregadas. Foram recebidos 2 queijos apresentando descoloração azul (Q1 e Q2); amostra de leite do caminhão tanque e do leite pasteurizado, ambos destinados a produção do queijo Minas frescal; da água da linha de produção dos queijos; das salmouras utilizadas sem tratamento prévio e após o tratamento com sanificante. Em todas as amostras foram quantificadas bactérias da família Enterobacteriaceae e aeróbios psicrotróficos, exceto para a amostra de água, na qual foram quantificados apenas microrganismos aeróbios mesófilos. Dentre os resultados destaca-se a elevada contaminação dos queijos com contagens de enterobactérias de Q1: $2,04 \times 10^7$ UFC/g e Q2: $3,2 \times 10^6$ UFC/g, dado interessante uma vez que esse grupo de bactérias não foi detectado no leite pasteurizado. O leite do caminhão tanque continha $1,2 \times 10^5$ UFC/mL de enterobactérias. A contagem de microrganismos aeróbios psicrotróficos nos queijos também foi considerada elevada, sendo para Q1: $1,6 \times 10^9$ UFC/g e para Q2: $1,04 \times 10^8$ UFC/g, e do caminhão tanque foi impossível quantificar até na diluição realizada (107 vezes). Já as salmouras tratadas não apresentaram crescimento de psicrotróficos, e no leite pasteurizado a contagem de psicrotróficos foi de 4×10^3 UFC/mL, valor considerado baixo, uma vez que no leite cru não foi conseguido determinar o número desse grupo de microrganismos (incontável). A água utilizada na produção mostrou-se adequada, pois não houve crescimento em placas de microrganismos aeróbios mesófilos. Dessa forma conclui-se que muitas mudanças ainda devem ser feitas para adequar a qualidade microbiológica dos queijos produzidos.

Palavras-Chave: Minas frescal, descoloração azul, boas práticas de fabricação.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/fnQAAZApI0o>