

Engenharia de Alimentos

**Estudo da microbiota terroir do Queijo Minas Artesanal da microrregião da Serra da Canastra, Minas Gerais.**

Julia Bertolino Pizza - 9º período, Engenharia de Alimentos, organizadora, Iniciação Científica bolsista FAPEMIG, DCA, UFLA.

Fabiana Regina Lima - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

Fabiana Reinis Franca Passamani - Colaboradora, Pesquisadora/Bolsista do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

Luíz Ronaldo de Abreu - Colaborador, Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

Luis Roberto Batista - Orientador, Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos, luisrb@ufla.br, UFLA. - Orientador(a)

**Resumo**

A produção de queijos artesanais, como o Queijo Minas Artesanal (QMA) da microrregião da Serra da Canastra - MG, desempenha um papel essencial na cultura gastronômica. A região possui um ecossistema único devido à biodiversidade, clima e práticas agrícolas locais. A ação de fungos filamentosos e leveduras no processo de maturação dos queijos está associada à degradação de constituintes, como proteínas e lipídios, devido à ação de enzimas fúngicas levando a melhorias na textura, sabor e aroma desse produto. O objetivo deste estudo foi avaliar a microbiota terroir relacionada com o processo de maturação do QMA produzido na microrregião da Serra da Canastra - MG. As amostras foram coletadas em queijarias cadastradas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), localizadas nos municípios de São Roque de Minas e Medeiros, região da Serra da Canastra, com tempos distintos de maturação, 10 dias e 20 dias. Para avaliar a microbiota presente no interior dos queijos e na sua superfície, as amostras foram fracionadas em duas subamostras distintas (casca e massa). O método de diluição seriada foi utilizado para o isolamento dos fungos, onde, utilizou-se 25 g de amostra triturada, adicionada à 225 mL de água peptonada 0,1% posteriormente agitada em Stomacker. Alíquotas de 100 µL das diluições foram espalhadas superficialmente nos meios de cultura padronizados, Agar Dichloran Rosa de Bengala Cloranfenicol (DRBC) e Dichloran Glicerol Medium Base (DG18) e incubadas a 25 °C por 5 a 7 dias. Após incubação, foi feita a contagem das colônias e o resultado expresso em unidades formadoras de colônia por grama (UFC/g). Pode-se observar que a população total de leveduras apresentou contagem superior à população de fungos filamentosos, para os dois períodos de maturação avaliados. A microbiota presente nos queijos representa uma fonte de vários metabólitos e enzimas que desempenham um papel importante durante a maturação e conferem uma assinatura aromática única aos queijos. O conhecimento dos microrganismos presentes, ajuda a manter a qualidade e evitar a propagação de microrganismos prejudiciais, garantindo a segurança alimentar, autenticidade e qualidade superior do queijo produzido na região da Serra da Canastra.

Palavras-Chave: Queijo, qualidade, microbiota.

Instituição de Fomento: SESu MEC/ FAPEMIG/ CNPq

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