

Engenharia de Alimentos

## **DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE NANOEMULSÕES DE ÓLEOS ESSENCIAIS APLICADAS SOBRE ENDÓSPOROS DE *Clostridium sporogenes***

Sabrina de Souza Nascimento - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista CNPq

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

Fernanda de Jesus Ramos - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, bolsista PIBIC/UFLA

Anderson Henrique Venâncio - Doutorando em Ciência dos Alimentos

Bruna Avezedo Balduino - Doutoranda em Ciência dos Alimentos

Crislaine Klaid do Amaral - 9º módulo de Engenharia de Alimentos

### **Resumo**

A preferência do consumidor por queijos artesanais feitos com leite cru vem crescendo continuamente, pela sua intensidade e variação de sabor, se comparado ao queijo de leite pasteurizado (EPAMIG, 2019). Porém durante o processamento, os queijos podem ser contaminados por microrganismos que colocam em risco a qualidade do produto e a segurança do consumidor. Esse trabalho teve como objetivo fazer o levantamento bibliográfico a respeito da situação dos queijos Minas Artesanais quanto a legislação, regiões cadastradas pelo IMA e a importância da qualidade microbiológica dos queijos bem como o impacto da possível presença de *Staphylococcus aureus* na segurança alimentar dos consumidores. O Queijo Minas Artesanal (QMA) fabricado com leite cru, é um produto característico do estado mineiro que vem ganhando importância em todo o país. Seu diferencial está relacionado as características sensoriais, que é atribuída aos microrganismos que fazem parte da microbiota natural do leite (bactérias lácticas – BAL) e promovem diferentes características no sabor, textura e aroma do queijo. Esses microrganismos podem variar de acordo com a alimentação animal, o clima, e a forma de processamento do produto. O que confere ao queijo, características próprias de acordo com a microrregião em que é produzido. Minas Gerais possui sete regiões reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, e caracterizadas como produtoras do queijo Minas artesanal. São elas: Araxá, Canastra, Serro, Triângulo, Campo das Vertentes, Cerrado e Serra do Salitre. Conforme dados do IMA, 245 produtores mineiros estão cadastrados no sistema, destes apenas seis se encontram na microrregião do Campo das Vertentes, distribuídos nas cidades de Coronel Xavier Chaves, Entre Rios de Minas, São João Del Rei, Carrancas e Tiradentes. Sob o aspecto da saúde pública, *Staphylococcus aureus* possui grande importância, já que vem sendo relacionada a surtos de doenças transmitidas por alimentos. Quando em condições favoráveis, a *Staphylococcus aureus* é capaz de produzir enterotoxinas termoestável que são responsáveis pela intoxicação alimentar. De acordo com levantamento realizado pela EMBRAPA, a região Sudeste possui maior incidência de *S. aureus* produtora de enterotoxinas do tipo A provenientes de leite cru bovino. Dessa forma sua presença em alimentos processados como o queijo Minas Artesanal representa risco potencial a saúde do consumidor.

Palavras-Chave: selo arte, queijo artesanal, *Staphylococcus aureus*.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: [https://youtu.be/\\_MjHBdMF3Vg](https://youtu.be/_MjHBdMF3Vg)