

Engenharia de Alimentos

Queijo artesanal de Minas: Influência da maturação sobre o número de microrganismos indicadores de qualidade

João Vitor de Campos - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, PIBIC/UFLA

Luiz Claudio Pepe Luz - Doutorando DCA, UFLA

Sabrina de Souza Nascimento - 11º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

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

Resumo

O queijo artesanal de Minas, é uma iguaria tradicionalmente produzida em Minas Gerais, cuja forma de fabricação difere muito pouco em relação ao queijo Minas Artesanal. Por serem queijos que são fabricados com leite de vaca cru, sua qualidade microbiológica após a maturação deve garantir a segurança do consumidor. Para tanto é necessário observar o tempo mínimo necessário de maturação dos queijos. Dessa forma, este estudo teve como objetivo investigar a influência do processo de maturação sobre o número de microrganismos aeróbios mesófilos, fungos e leveduras em queijo artesanal de Minas. Foram coletados 7 queijos (unidades) de uma queijaria localizada na Serra da Mantiqueira, logo após a salga. Esses foram transportados para o Laboratório de Microbiologia de alimentos, do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA e armazenados em ambiente climatizado por 42 dias. Os queijos foram analisados quanto ao número de microrganismos aeróbios mesófilos e fungos e leveduras após 0, 7, 14, 21, 28, 35 e 42 dias de maturação. Após 7 dias de maturação o número de aeróbios mesófilos aumentou 1,73 Log UFC/g, uma vez que o queijo ainda dispunha de condições adequadas para o crescimento desse grupo de microrganismos, em contrapartida houve redução de 1,54 Log UFC/g de fungos e leveduras, provavelmente devido a competição entre os microrganismos. Após o 7º dia de maturação houve a queda na contagem de microrganismos aeróbios mesófilos que chegou em 2,8 Log UFC/g após 42 dias de maturação. Já a contagem dos fungos e leveduras se mantiveram em média em 2 Log UFC/g a partir do 7º dia de maturação até ao 42º dia. A queda do número de microrganismos aeróbios mesófilos mostra que a maturação do queijo é eficiente em alterar as características do ambiente onde as bactérias estão, tornando-o desfavorável ao seu crescimento e viabilidade. Já a permanência dos fungos e leveduras demonstram sua tolerância a ambientes estressantes. A avaliação desses dois grupos de microrganismos indicadores de qualidade sugere que tempo de maturação é importante para se conseguir um produto seguro para o consumidor.

Palavras-Chave: aeróbios mesófilos, qualidade microbiológica, segurança alimentar.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/_k2iGTPnPKM