

Engenharia de Alimentos

Queijo artesanal de Minas: Segurança Microbiológica e alterações físico-químicas

Daniely Aparecida dos Santos Moreira - 7º 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, PIBIC/CNPq

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

Resumo

Queijo artesanal de Minas: Segurança Microbiológica e alterações físico-químicas Autores: Daniely Aparecida dos Santos Moreira, Luiz Cláudio Pepe Luz, Sabrina de Souza Nascimento, Roberta Hilsdorf Piccoli. Departamento de Ciência dos Alimentos – Universidade Federal de Lavras (UFLA) O processo de maturação do queijo, além de modificar as características de aroma, sabor e textura, pode também atuar no controle dos microrganismos indesejáveis do queijo, uma vez durante o processo de maturação ocorre redução do teor de umidade e acidificação do meio, criando assim, um ambiente inadequado para proliferação de determinadas classes de microrganismos. Desse modo, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da maturação na segurança microbiológica em amostras de Queijo Artesanal de Minas da região da Mantiqueira. Foram coletados 7 queijos de 5kg logo após a salga e transportados para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA. Os queijos foram armazenados em sala climatizada por 42 dias. Amostras foram coletadas após 0, 7, 14, 21, 28, 35 e 42 dias de maturação e avaliadas quanto a presença de *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes*, sendo também determinados o pH e atividade de água (Aw). Tanto *Salmonella* quanto *L. monocytogenes* não foram detectados em todos os tempos de maturação, mostrando a qualidade da matéria prima utilizada e garantindo a segurança do consumidor quanto a esses dois patógenos. O pH variou de 6,58 (após 7 dias de maturação) a 6,17 (após 42 dias de maturação). Como observado para o pH a Aw também reduziu durante o período de maturação iniciando no valor de 0,9238 e finalizando no valor de 0,8941. Dentre esses dois parâmetros a queda da Aw para valor menor que 0,9 é interessante, pois nessa Aw muitos microrganismos não conseguem se multiplicar e ou sobreviver por muito tempo, garantindo que o produto fique mais estável microbiologicamente. Palavras-chave: segurança microbiológica, fatores intrínsecos, maturação Agradecimentos: Os autores agradecem o apoio financeiro das agências CAPES, CNPq e FAPEMIG.

Palavras-Chave: Segurança microbiológica, fatores intrínsecos, maturação.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: https://youtu.be/8HDJCBdySsM?si=O_BV5QdZQxo5yZun