

Medicina Veterinária

CARACTERIZAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE QUEIJOS MINAS ARTESANAL DE DIFERENTES REGIÕES DE ORIGEM QUE SÃO COMERCIALIZADOS EM LAVRAS-MG

Ana Beatriz Melli - 6º módulo Medicina Veterinária, DMV, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Letícia Elídio Santos Silva - Médica Veterinária, UFLA.

Marcela Flavia Rodrigues Souza - Mestranda em Ciências Veterinárias, DMV, UFLA.

Sandra Maria Pinto - Professora, DCA, UFLA.

Peter Bitencourt Faria - Orientador, DMV, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

O estado de Minas Gerais é conhecido nacionalmente pela sua produção de queijos Minas Artesanais (QMA), sendo amplamente encontrados no comércio. Esses queijos, devido a influência de diferentes fatores, podem apresentar variações na sua composição nutricional e em parâmetros físico-químicos. Nessa perspectiva, o objetivo do presente estudo foi realizar a caracterização físico-química e composição centesimal de QMA identificados das regiões reconhecidas e certificadas que são comercializados na cidade de Lavras/MG. Para o estudo foram coletadas amostras de QMA da região da Canastra (n=4), Alagoas (n=2) e do Serro (n=1). Após a coleta, as amostras foram transportadas até o Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal da UFLA para realização das análises de: Umidade; Cinzas; Cloretos - %NaCl; Compostos nitrogenados segundo método Kjeldahl; Gordura; Gordura no extrato seco - GES; Sal na umidade; Proteína (% de Nitrogênio Total); Índices de extensão da maturação (EM) e de profundidade da maturação (PM). Os parâmetros físico-químicos avaliados foram: Potencial de hidrogênio (pH), Cor (CIEL*a*b*) e índice de oxidação. As amostras de queijo da região do Serro demonstraram maiores valores de Nitrogênio Total e Solúvel. Para o teor de umidade, os maiores valores foram verificados nos queijos da região da Canastra (41,38%) e menor para a amostra do Serro (35,16%). A amostra do Serro também apresentou maior média de Extrato Seco (64,9%) e do teor de cinzas (4,35%). Para o teor de cloretos, o maior valor foi encontrado nas amostras da região da Canastra (0,42%). Os maiores teores de sal na umidade foram encontrados nas amostras de queijo da Canastra e do Serro (1,04%). Para GES, a maior média foi observada nos queijos da Canastra (51,94%). As amostras de queijos de Alagoas apresentaram a maior média de pH (5,23). Os maiores valores do índice de oxidação foram encontrados nas amostras de queijo da Canastra. Para a análise de cor, as amostras de queijo da Canastra apresentaram-se com menor índice e intensidade de amarelo (b* e C*) e maior teor de luminosidade (L*). Assim, é possível concluir que as amostras de QMA comercializadas em Lavras-MG revelaram diferença nos parâmetros analisados de acordo com a identificação da região de origem.

Palavras-Chave: Composição centesimal, Parâmetros físico-químicos, Canastra.

Instituição de Fomento: UFLA, CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/Tmoex1eByfY>