

Engenharia de Alimentos

Estudo sobre a microbiota do queijo minas artesanal de uma propriedade da microrregião da Serra do Ibitipoca, Minas Gerais.

Mariana Elisa Alves pimenta - Mariana Elisa Alves Pimenta- 4º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, iniciação científica.

Lúis Roberto Batista- Orientador, Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos - DCA, UFLA - Lúis Roberto Batista- Orientador, Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos - DCA, UFLA - Orientador(a)

Kelly Aparecida da Cunha Pereira, Colaborador, Pós-graduanda do Departamento de Biologia - PPGMA, UFLA. - Kelly Aparecida da Cunha Pereira, Colaborador, Pós-graduanda do Departamento de Biologia - PPGMA, UFLA.

Giovana Zanúncio Araujo, Colaborador, Pós-graduanda do Departamento de Ciência dos Alimentos - PPGCA, UFLA. - Giovana Zanúncio Araujo, Colaborador, Pós-graduanda do Departamento de Ciência dos Alimentos - PPGCA, UFLA.

Resumo

O queijo Minas artesanal (QMA) é um produto tradicional e típico da região de Minas Gerais, conhecido pelas suas características sensoriais únicas. Sua importância vai além do aspecto gastronômico, sendo também um símbolo cultural e econômico do estado. O QMA de casca lavada recebe esse nome devido ao processo de lavagem da casca durante após a maturação, o que resulta em uma superfície lisa e com tons alaranjados. Esse tipo de queijo costuma possuir um sabor mais acentuado e uma textura mais firme, como resultado da ação da microbiota existente nesse produto. O objetivo do trabalho foi de quantificar a presença de fungos filamentosos e leveduras em um QMA de 20 dias. As amostras foram coletadas numa queijaria, localizada no município de Lima Duarte, região da Serra do Ibitipoca. Para avaliar a microbiota presente na sua superfície e no interior dos queijos, a amostra foi fracionada em duas subamostras distintas (casca e massa). Utilizou-se o método de diluição seriada, onde 25g de amostra triturada foram adicionadas a 225mL de água peptonada 0,1% e, posteriormente foram agitadas em Stomacher. Aplicou-se o método de plaqueamento por superfície, com alíquota de 100µL, onde foram utilizados os meios de cultura, 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 foi expresso em Log de unidade formadora de colônia por grama (Log UFC/g). Observou-se, entre as amostras analisadas as contagens totais (Log UFC/g): na amostra 1: 6,7 na casca e 4,7 na massa, em DG18; e 6,6 na casca e 4,7 na massa, em DRBC. Já na amostra 2 obteve-se: 6,6 na casca e 3,7 na massa, em DG18; E 6,5 na casca e 3,9 na massa, em DRBC. As variações observadas entre as amostras de casca e massa, embora pequenas, pode ser explicada pelo contato da casca com ambiente o que reforça a necessidade de controle das condições de produção e maturação, a fim de garantir a qualidade e a segurança do QMA.

Palavras-Chave: queijo, , diluição seriada, leveduras.

Instituição de Fomento: CAPES

Link do pitch: <https://youtu.be/H5JXaj89uuQ?si=e3guKn8wkJwpUilv>