

Ciências Biológicas

Avaliação de leveduras como cultura iniciadora na produção de queijo

Jacielly Aparecida Carvalho Netto - 6º módulo de Ciências Biológicas, UFLA, Bolsista PIBITI/CNPq.

Gabrielly Carvalho Andrade - Mestre em Microbiologia Agrícola, UFLA.

Rafaela Pereira Andrade - Pesquisadora no Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia do Café.

Whasley Ferreira Duarte - Orientador DBI, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

Com os avanços significativos na área da microbiologia, as leveduras passaram a ser passíveis de uso como culturas iniciadoras na produção de queijos. Isso se deu, principalmente, devido a eficiência desses microrganismos na produção de compostos aromáticos que são responsáveis pelo aroma e sabor dos queijos, e a capacidade de algumas espécies em consumir a lactose. Nesse sentido, a pesquisa em questão versou sobre o uso das leveduras *T. delbrueckii* B14 e *K. lactis* B10 como culturas iniciadoras, separadamente e mistas, na produção de queijos. As leveduras foram isoladas da produção de queijo Canastra. As populações foram monitoradas por plaqueamento em YEPG e os metabólitos analisados por HPLC e GC-MS ao longo dos 21 dias de maturação do queijo. O inóculo único de *K. lactis* B10 e o inóculo misto apresentaram níveis mais elevados de consumo de lactose. Na análise de GC-MS foi possível identificar 38 compostos voláteis. O ácido hexanóico e o ácido decanóico foram os ácidos mais abundantes encontrados. Os álcoois mais abundantes foram o 2,3-butanodiol, o 2-feniletanol e o álcool isoamílico. Os ésteres mais prevalentes foram o acetato de isoamilo e o acetato de fenético. Ao analisar o uso das leveduras *T. delbrueckii* B14 e *K. lactis* B10 como culturas iniciadoras na produção de queijo, pode-se concluir que estas são alternativas viáveis para a produção de queijos com características aromáticas variáveis, principalmente quando utilizadas como inóculo misto, uma vez que as concentrações mais elevadas dos compostos voláteis foram observadas neste inóculo.

Palavras-Chave: Leveduras, Cultura iniciadora, Produção de queijo.

Instituição de Fomento: FAPEMIG; CNPq; CAPES

Link do pitch: <https://youtu.be/cqZUtTY45Z8>