

Medicina Veterinária

IDENTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS VOLÁTEIS ASSOCIADOS A IDENTIDADE DE QUEIJOS MINAS ARTESANAIS (QMA) DA CANASTRA EM FUNÇÃO DO TEMPO DE MATURAÇÃO

Ana Beatriz Melli - Acadêmica do 7º módulo de Medicina Veterinária, DMV/UFLA, PIBIC/FAPEMIG, ana.melli@estudante.ufla.br

Marcela Flavia Rodrigues Souza - Doutoranda em Ciências Veterinárias, DMV/UFLA, marcela.souza8@estudante.ufla.br

Elaine Maria Seles Dorneles - Professora, DMV/UFLA, elaine.dorneles@ufla.br

Andrey Lage Pereira - Professor, DMVP/UFMG, alage@vet.ufmg.br

Sandra Maria Pinto - Professora, DCA/UFLA, sandra@ufla.br

Peter Bitencourt Faria - Professor, Orientador, DMV/UFLA, peter@ufla.br - Orientador(a)

Resumo

O estado de Minas Gerais é amplamente reconhecido pela sua produção de Queijo Minas Artesanal (QMA), uma atividade profundamente enraizada na tradição de diversas microrregiões do estado, como Araxá, Serra da Canastra e Serro. O QMA é um produto com grande valor econômico e cultural, cujas características finais são influenciadas principalmente por fatores ambientais do local de produção. Nessa perspectiva, o objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil de compostos voláteis dos queijos da microrregião da Canastra-MG em função do período de maturação. Para isso, foram coletadas 105 amostras provenientes de produtores da microrregião da Canastra com os tempos de maturação de 1, 7, 14, 28, 42 e 63 dias. Cada amostra foi identificada e transportada em caixa isotérmica para o Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal da UFLA, onde foram processadas e analisadas através da técnica de microextração em fase sólida acoplada à cromatografia gasosa. Ao total foram identificados 276 compostos divididos entre os grupos químicos de ácidos carboxílicos (n=46), álcoois (n=59), aldeídos (n=18), amidas (n=5), aminas (n=12), cetonas (n=44), ésteres (n=128), éter (n=7) e hidrocarbonetos (n=24). A análise de componentes principais revelou, de acordo com o perfil de compostos voláteis identificados, que nas amostras de queijos, até 7 dias de maturação apresentaram um perfil semelhante, diferenciando das demais amostras em função do tempo de maturação (14, 28, 42 e 63 dias). Durante os primeiros períodos de maturação (até 7 dias) houve um predomínio dos grupos químicos de hidrocarboneto, álcool, cetona e aldeído. No entanto, a partir de 14 dias houve aumento nos teores de compostos pertencentes ao grupo dos ácidos carboxílicos, éter, éster e amina. Assim, foi possível avaliar e identificar o perfil de compostos voláteis associados à identidade do QMA da microrregião da Canastra, Minas Gerais, em função do período de maturação.

Palavras-Chave: Composição química,, Cromatografia, Produto Lácteo.

Instituição de Fomento: UFLA, CAPES, FAPEMIG

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