

Engenharia de Alimentos

Quantificação de microrganismos aeróbios mesófilos de leites provenientes da região do Serro

Maria Natália de Miranda Braz Crespo - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Ana Laura Oliveira Gomes - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Daniely Aparecida dos Santos Moreira - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Roberta Hilsdorf Piccoli - Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

Entre os vários queijos artesanais produzidos no Brasil, os queijos Minas Artesanais se destacam como parte relevante da agricultura familiar. A importância dos queijos é tão grande que os mesmos foram reconhecidos como patrimônio imaterial do estado de Minas Gerais. E a região do Serro, em especial, se destaca entre as regiões do estado que os produzem. Esses queijos são elaborados a partir de leite cru, que não passa por tratamento térmico, tornando a qualidade dessa matéria-prima crucial para o produto final. Apesar de o leite receber o "pingo", fermento endógeno rico em bactérias, a presença de microrganismos indesejáveis pode afetar as características sensoriais do queijo. O objetivo deste trabalho, portanto, foi avaliar parcialmente a qualidade do leite pela quantificação de microrganismos aeróbios mesófilos, em 88 amostras de leite provenientes de diversas propriedades rurais da região do Serro. As amostras de leite coletadas na região do Serro foram acondicionadas em caixas isotérmicas contendo gelo e transportadas para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras. Alíquotas das amostras foram diluídas em solução de Água Peptonada 0,1% (m/v), e inoculadas em Ágar para Contagem Padrão (PCA), empregando-se a técnica de plaqueamento em profundidade. As amostras foram avaliadas em triplicata. As placas foram incubadas a 37°C por 48 horas. Entre as amostras analisadas, 15,9% apresentaram contagens de UFC/mL acima dos limites estabelecidos pela legislação vigente e 84,1% das amostras estavam dentro dos valores permitidos. Os resultados mostram que a grande maioria dos produtores têm se atentado para as boas práticas de higiene durante a obtenção do leite. Esse fato impacta diretamente na qualidade dos queijos fabricados por eles nas propriedades, auxiliando na segurança microbiológica de seus produtos.

Palavras-Chave: Queijo Minas Artesanal, aeróbios mesófilos, segurança dos alimentos.
Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/LjKkxb7p0UE>