

Engenharia de Alimentos

Segurança e Qualidade do Queijo Artesanal

Giovana Paula da Silva - 10º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Kelly Aparecida da Cunha Pereira - Coorientadora, DBI, UFLA

Nathalia Lenzi Costa Nascimento - Coorientadora, DCA, UFLA

Luís Roberto Batista - Orientador, DCA, UFLA - Orientador(a)

Resumo

A microbiota presente em queijos artesanais e seus metabólitos desempenham um papel fundamental na definição de sua segurança, qualidade, identidade e tipicidade. A produção do queijo Coalho artesanal é de grande relevância econômica e sociocultural no Nordeste do Brasil, representando uma importante fonte de renda para pequenos produtores rurais e sendo amplamente consumido tanto por moradores quanto por turistas. Devido à sua tecnologia de fabricação simples, o queijo Coalho requer atenção especial quanto à qualidade do leite e às boas práticas de fabricação, conforme exigidos pelas legislações vigentes. O objetivo desta pesquisa foi identificar fungos em Queijos Coalhos Artesanais. Para a realização do estudo, foram preparados os meios de cultura Malt Extract Agar (MA) e Dicholaran Rose Bengal Chloramphenicol Agar (DRBC), que foram vertidos em placas de Petri. Em seguida, foi realizada a repicagem direta de diferentes morfotipos fúngicos presentes no queijo. Com auxílio de um palito estéril, os fungos foram transferidos para as placas contendo os meios de culturas MA e DRBC, sendo incubados a 25 °C durante sete dias. Após o período de incubação, os fungos oriundos da repicagem direta foram transferidos para meios de cultura padrão para identificação de espécies Ágar Extrato de Malte e Levedura (MEA), sendo incubados a 25 °C e Czapek Yeast Agar (CYA) à 25 °C e 37 °C por mais sete dias. Os isolados foram identificados morfológicamente, levando em consideração características como diâmetro da colônia, largura, pigmento solúvel, entre outros, além de características microscópicas, como tipo, tamanho e textura dos estiles, fiálides, conídios e métulas. Os resultados obtidos indicaram a presença do gênero *Penicillium*, com as espécies *Penicillium corylophilum*, *Penicillium janthinellum*, *Penicillium oxalicum*. Conclui-se que os fungos identificados até o momento são característicos de solos e vegetais em decomposição, não apresentando risco à saúde dos consumidores e não conferindo características específicas, como aroma ou sabor, ao queijo analisado. Recomenda-se, portanto, a implementação de melhorias nos processos de higienização, bem como controle da temperatura, entre 12 °C a 18 °C e da umidade, a fim de mitigar o desenvolvimento desses fungos.

Palavras-Chave: microrganismos, diversidade, fungos.

Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/WgNq8Pv0L0M>