

Nutrição - BIC JÚNIOR

SEGURANÇA E QUALIDADE DO QUEIJO ARTESANAL: UMA AVALIAÇÃO DA MICROBIOTA TERROIR

Eduarda Almeida Silva Viana - Bolsista Bic Júnior, Escola Estadual Dora Matarazzo

Luis Roberto Batista - Orientador - pró-reitor de pesquisa e inovação, UFLA

Kelly Aparecida da Cunha Pereira - Coorientadora - doutoranda do departamento de biologia, UFLA

Miriam Aparecida de Aguiar Santos - Coorientadora - doutoranda do departamento ciências dos alimentos, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Minas Gerais é reconhecido como o principal estado produtor de queijos artesanais no Brasil, sendo este produto um dos mais antigos e relevantes para a história nacional. O Queijo Minas Artesanal (QMA) é produzido tradicionalmente em pequenas propriedades rurais distribuídas pelo estado, cujas características finais são influenciadas pelo terroir, isto é, pelas condições ambientais locais que impactam a disponibilidade e prevalência das diferentes espécies micobianas, determinando os atributos sensoriais do queijo. Por se tratar de um alimento artesanal elaborado com leite cru, o QMA apresenta propriedades sensoriais únicas, mas também requer atenção especial quanto à segurança microbiológica do produto. Assim, compreender a biodiversidade dos microrganismos envolvidos em sua maturação é essencial para garantir não apenas a tradição, mas também a saúde do consumidor e a valorização do produto no mercado. O objetivo desse estudo é o isolamento de fungos filamentosos e leveduras de QMA das regiões do Cerrado, Diamantina e Serro. As amostras de Queijo Minas Artesanal (QMA) utilizadas neste experimento serão coletadas em queijarias cadastradas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), localizadas em municípios das regiões do Cerrado, Diamantina e Serro. As amostras de QMA serão coletadas com 20 e 60 dias de maturação. O material será encaminhado ao Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras (UFLA) para análises microbiológicas onde será realizado o isolamento dos microrganismos das amostras de duas maneiras: (1) repique direto da casca do queijo, com auxílio de swab, em meio de cultura Ágar Extrato de Malte (MA); e (2) técnica de diluição seriada, em que 25 g de casca de queijo triturada grosseiramente serão adicionados em 225 mL de água peptonada 0,1%, com agitação em stomacher, seguida de diluições sucessivas de alíquotas de 0,1mL em água peptonada 0,1% e de plaqueamento em meio Ágar Dichloran Rosa de Bengala Cloranfenicol (DRBC) e Dichloran Glicerol Medium Base (DG18). As placas serão incubadas em BOD à 25°C por 5 a 7 dias. Após o período de incubação será realizada a contagem de unidades formadoras de colônias (UFC/g) e caracterização morfológica das colônias para isolamento. Espera-se identificar a microbiota terroir, e demonstrar a segurança e qualidade do QMA e dar subsídios para proteção e valorização do QMA como representante dos costumes históricos e culturais.

Palavras-Chave: Biodiversidade fúngica, Microbiologia, Micologia..

Instituição de Fomento: Fapemig

Link do pitch: https://youtu.be/_fu2X7V7OLI?si=bTLQctqrGXFzyF45