

V82 - SELEÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS PARA UTILIZAÇÃO COMO INOCULANTES NA PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO

Cristiane Conte Paim de Andrade (PIBIC/CNPq), Sergio Echeverrigaray, Ana Paula Longaray Delamare - Deptº Ciências Biológicas/UCS - cris.a@terra.com.br

As bactérias lácticas são responsáveis pelas características sensoriais e texturais que se desenvolvem durante a maturação dos queijos. Essas bactérias podem ser adicionadas no início da produção, ou podem-se utilizar somente aquelas que já ocorrem naturalmente no leite. Este último caso é normalmente utilizado na fabricação de queijos artesanais a partir de leite não pasteurizado, como é o caso do queijo Serrano. Esse queijo é um produto oriundo da região de Criúva e dos Campos de Cima da Serra, nordeste do RS, e Planalto de Araucárias, sul de SC. Por ser fabricado de modo artesanal, o queijo Serrano possui uma diversificada população microbiana indesejada, proveniente do próprio leite e também das condições higiênico-sanitárias às quais é submetido. Este trabalho teve por objetivo selecionar, a partir de queijo Serrano, bactérias lácticas com boa capacidade de competição com microrganismos contaminantes para serem utilizadas como inoculantes, preservando as características sensoriais originais deste queijo e adequando-o à legislação vigente. Foram coletados 20 queijos comercializados em Caxias do Sul, os quais foram submetidos a análises físico-químicas pelos métodos preconizados pelo MAPA-Brasil e pela AOAC-Internacional e análises sensoriais através dos testes de Perfil de Características e de Escala Hedônica. Foram também isoladas e armazenadas as diferentes colônias lácticas encontradas. Das bactérias lácticas armazenadas, 10 foram selecionadas e submetidas aos testes bioquímicos e fisiológicos (produção de gás carbônico a partir de glicose, atividade lipolítica e proteolítica de degradação de caseína e de gelatina, crescimento a 10°C e 45°C, halotolerância, fermentação de lactose). Os isolados escolhidos foram aqueles que apresentaram maiores contagens nos queijos que obtiveram maior aceitação sensorial (Queijos 4, 5, 11 e 15). Foram testadas também as culturas IBLac127 e IBLac144, pois estas apresentaram características desejáveis (como rápida redução de pH e atividade proteolítica expressiva) nos testes feitos anteriormente. Como alternativa para inoculante foram selecionadas a IBLac 127 e IBLac 178 por apresentarem boa capacidade de redução de pH, além da IBLac 119 descrita por Silva (2006) pela produção de bacteriocinas. A escolha do inóculo utiliza como critério a manutenção das características sensoriais do produto e, ao mesmo tempo, a tentativa de adequação aos padrões microbiológicos exigidos pela legislação vigente.

Palavras-chave: queijo Serrano, bactérias lácticas, inoculante

Apoio: UCS, CNPq