

V78 - CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS SERRANOS EXPERIMENTAIS

Fernanda Mandelli (PIBIC/CNPq), Ana Paula Longaray Delamare, Sergio Echeverrigaray - Deptº Ciências Biológicas/UCS - fermandelli@terra.com.br

O queijo Serrano é artesanalmente produzido na região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul e Planalto-Sul Catarinense. Caracteriza-se como um queijo de sabor levemente picante, textura cremosa e cor amarelada produzido a partir de leite cru de bovinos, sem inoculação e comercializado em média com 15 a 30 dias de maturação. Este queijo apresenta problemas de padronização e de qualidade microbiológica. Neste contexto, o objetivo de presente trabalho foi avaliar as características físico-químicas e microbiológicas de queijos serranos experimentais inoculados com distintas cepas bactérias lácticas. Foram realizados dois testes pilotos (cinco queijos cada teste), onde foram produzidos queijos Serrano utilizando-se os procedimentos empregados por produtores qualificados. Cada um dos 5 queijos foi inoculado com um fermento láctico distinto previamente isolado de queijos Serranos e selecionados com base nas suas características fermentativas. As análises físico-químicas básicas foram realizadas de acordo com o Official Methods of Analysis of AOAC International e as Normas do MAPA-Brasil. As análises microbiológicas para coliformes a 45°C e totais, Staphylococcus coagulase positiva, Salmonella, mesófilos e fungos e leveduras foram realizadas de acordo com a metodologia recomendada pela ANVISA. Os resultados obtidos com maturação de 15 dias mostraram em média valores de: umidade 48.10%, proteínas 27.37%, cinzas 4.97%, acidez em ácido láctico 0.36%, cloretos 2.05% e gordura 18.46%. Quanto às análises microbiológicas, não foi constatada a presença de Salmonella, 80% apresentaram coliformes a 45°C acima do permitido e 30% exibiram Staphylococcus coagulase positiva acima de 103UFC/g. A contagem de mesófilos variou entre 1.8x10⁸ e 1.5x10⁹ UFC/g e a de fungos e leveduras entre 5.5x10² e 5.3x10⁵ UFC/g. Queijos produzidos com um dos fermentos inoculados apresentou contagens de coliformes e estafilococos dentro dos padrões legais, indicando que a utilização de bactérias lácticas selecionadas como inoculantes pode reduzir significativamente a população microbiana contribuindo para a produção de um alimento seguro.

Palavras-chave: queijo serrano, microrganismos contaminantes, microrganismos patogênicos

Apoio: UCS, CNPq