

INCIDÊNCIA DE LEVEDURAS EM QUEIJO MINAS ARTESANAL DA MICRORREGIÃO DE CAMPO DAS VERTENTES

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

ARAGÃO; Michele de Oliveira Paiva ¹, EVANGELISTA; Suzana Reis ², GOULART; Nadja Miranda Vilela ³, BATISTA; Luís Roberto ⁴

RESUMO

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é considerado patrimônio imaterial (Minas Gerais e Brasil) e possui Indicação Geográfica. Deste modo, representa considerável importância econômica para as microrregiões que o produzem. Elaborado a partir de leite cru e fermento endógeno chamado pingo, o QMA passa por processos tradicionais de produção e de maturação que propiciam o crescimento e desenvolvimento de microrganismos. Dentre estes, as leveduras têm grande potencial de produção de enzimas e de compostos voláteis capazes de modificar as características sensoriais e a qualidade do produto. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi isolar e identificar leveduras presentes no QMA produzido e maturado na microrregião de Campos das Vertentes que são importantes para agregação das características típicas do queijo. Foram analisadas 2 amostras com 25 dias de maturação. O método de diluição seriada foi utilizado para o isolamento das leveduras, onde 25 g da amostra foram triturados e homogeneizados em 225 mL de água peptonada 0,1%. Alíquotas de 0,1 mL das diluições foram espalhadas superficialmente nos meios de cultura Agar Dichloran Rosa de Bengala Cloranfenicol (DRBC), Dichloran Glicerol Medium Base (DG18) (MERCK) e Yeast Extract Peptone Glucose Agar (YEPG) e incubadas a 25 °C por 5 a 7 dias. Em seguida realizou-se a técnica de raiz quadrada para determinar o total de leveduras a serem isoladas. Os isolados purificados foram inoculados em meio YEPG e incubados a 28 °C por 18 horas. Posteriormente foram identificados por Matrix Assisted Laser Desorption Ionization Time-of-Flight Mass Spectrometry (MALDI-TOF). Foram identificadas 15 leveduras da amostra 1 sendo 40% destas representadas pela espécie *Kluyveromyces lactis*, 33,3% de *Trichosporon japonicum*, 20% de *Candida catenulata* e 6% de *Hyphopichia burtonii*. Da amostra 2 identificou-se 14 leveduras sendo *T. japonicum* a espécie mais prevalente (42,8%) seguida de *C. catenulata* (28,6%). Outras espécies menos prevalentes nesta amostra foram *Issatchenkia orientalis* (14,3%), *H. burtonii* e *K. lactis*, ambas com 7,1%. Destaca-se a presença das leveduras *K. lactis*, por sua capacidade proteolítica, de fermentação de lactose e produção de compostos aromáticos voláteis, bem como *T. japonicum* por sua capacidade de produção de enzimas lipolíticas e *H. burtonii* por seu potencial de controle biológico contra fungos micotoxigênicos. A partir destes resultados foi possível conhecer as leveduras presentes no QMA do Campo das Vertentes que são importantes para o desenvolvimento das características sensoriais e de qualidade do produto.

¹ Pós graduanda em Ciência dos Alimentos pela UFLA, michele.aragao1@estudante.ufla.br

² Doutora em Microbiologia Agrícola pela UFLA, suzanareise@gmail.com

³ Pós graduanda em Ciência dos Alimentos pela UFLA, nadja.goular1@estudante.ufla.br

⁴ Professor e Pesquisador pela UFLA, luisrb@dca.ufla.br

¹ Pós graduanda em Ciência dos Alimentos pela UFLA, michele.aragao1@estudante.ufla.br
² Doutora em Microbiologia Agrícola pela UFLA, suzanareise@gmail.com
³ Pós graduanda em Ciência dos Alimentos pela UFLA, nadja.goular1@estudante.ufla.br
⁴ Professor e Pesquisador pela UFLA, luisrb@dca.ufla.br