

MICROBIOTA EM QUEIJO MINAS ARTESANAL DA MICRORREGIÃO DO CERRADO: SEGURANÇA E QUALIDADE

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

SOUZA; Thalissa Prado de ¹, GOULART; Nádja Miranda Vilela ², ARAGÃO; Michele de Oliveira Paiva ³, EVANGELISTA; Suzana Reis ⁴, PASSAMANI; Fabiana Reinis Franca ⁵, BATISTA; Luís Roberto ⁶

RESUMO

Os queijos artesanais são reconhecidos por sua importância socioeconômica em diferentes países do mundo. No Brasil, Minas Gerais, é considerado o maior produtor em todo território. Neste Estado existem sete microrregiões produtoras dos conhecidos Queijos Minas Artesanais (QMA) sendo elas: Araxá, Campo das Vertentes, Serra da Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Triângulo Mineiro e Serro. Os queijos são produzidos (sem condições controladas) a partir de leite de vaca cru e culturas iniciadoras (microrganismos nativos) presente no soro oriundo da produção anterior. Após a produção, a maturação é a etapa final e desempenha um papel crucial no estabelecimento de características sensoriais típicas, gerando um produto de sabor único devido às particularidades de seu *terroir*. A presença de uma grande diversidade de microrganismos ao longo do processo de produção favorece a ocorrência de inúmeras reações bioquímicas complexas, principalmente no catabolismo de macromoléculas, como lactose, caseína e lipídeos. Tais reações levam à formação de compostos importantes para a definição de características organolépticas do queijo. Tendo em vista o deficiente conhecimento a respeito da biodiversidade encontrada nesses produtos e ainda, a falta de compreensão sobre as mudanças que esses grupos microbianos sofrem ao longo do ano, esse trabalho teve como objetivo determinar a microbiota (leveduras e fungos filamentosos) em amostras de Queijo Minas Artesanal de uma propriedade localizada na microrregião do Cerrado. A quantificação da microbiota foi realizada pela técnica de diluição seriada, expresso em UFC/g, e pelo repique direto da superfície do queijo (Swab). A população total das amostras foi em média $1,13 \times 10^8$ UFC/g, apresentando uma quantificação superior de fungos filamentosos ($6,4 \times 10^7$ UFC/g), em comparação com a de leveduras ($4,9 \times 10^7$ UFC/g). Dentre as espécies isoladas, constatou-se a predominância de *Geotrichum candidum*, identificado por caracterização fenotípica. Esta espécie é considerada benéfica, pela produção de compostos que impulsionam o processo de maturação, desenvolvendo as características sensoriais de sabor e aroma contribuindo com o *terroir* do produto.

PALAVRAS-CHAVE: diversidade, fungos, queijo maturado, *terroir*

¹ Doutoranda em Microbiologia Agrícola pela Universidade Federal de Lavras, thalissa.prado@hotmail.com

² Doutoranda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, nadja.goulart1@estudante.ufla.br

³ Doutoranda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, michele.aragao1@estudante.ufla.br

⁴ Pós-doutoranda pela Universidade Federal de Lavras, suzanareise@gmail.com

⁵ Doutoranda em Microbiologia Agrícola pela Universidade Federal de Lavras, fabireinis@gmail.com

⁶ Professor na Universidade Federal de Lavras, luisrb@ufla.br