



# 30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

## UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS NA CONSERVAÇÃO DE QUEIJO COALHO: COMPOSIÇÃO DE GORDURA E ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

**SARAIVA; Carla Aparecida Soares<sup>1</sup>, BEZERRA; Layla Rodrigues<sup>2</sup>, COSTA; Gilvânia Avelino da<sup>3</sup>, BORGES; José Lucas Coutinho<sup>4</sup>, NASCIMENTO; Cleice Kelly dos Santos<sup>5</sup>**

### RESUMO

Leite e queijos podem ser veículos transmissores de doenças como as gastroenterites, e para minimizar estas questões as Boas Práticas de Ordenha (BPO) e Fabricação (BPF) são importantes para garantia de qualidade. Todavia são produtos que possuem baixa vida útil, graças as suas propriedades físico-químicas. Desta forma, a adição de aditivos conservantes pode ser necessário, porém na atual procura por produtos naturais, a utilização de óleos essenciais de algumas plantas tem despertado interesse devido as suas propriedades antimicrobianas. Neste contexto, objetivou-se avaliar o teor de gordura e gordura no extrato seco, bem como a vida útil de queijo coalho adicionado de óleo essencial de orégano (0,5 ml/kg de massa), manjerona (0,3 ml/kg de massa) e o controle (sem adição de óleos essenciais) fabricados a partir de leite pasteurizado e não pasteurizado por meio de análises de coliformes a 35oC e a 45oC (as análises para o leite pasteurizado foram realizadas nos dias 0 e 14 após a fabricação e as com leite não pasteurizado apenas no dia 0). Esta pesquisa foi realizada no Laticínio Escola do CCA/UFPB durante o ano de 2020. Os queijos a partir de leite pasteurizado apresentaram teor de gordura e gordura no extrato seco que variaram de 21,25 a 24,95% e 38,64 a 45,36%, respectivamente. Já os queijos a partir de leite não pasteurizado apresentaram teores de gordura e gordura no extrato seco que variaram de 19,55 a 21,5% e 35,55 a 39,09%, respectivamente. De acordo com a instrução normativa nº30, de 26 de junho de 2001 o queijo de coalho é um queijo de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida que apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35,0% e 60,0%. Quanto as análises microbiológicas, os queijos fabricados a partir de leite pasteurizado (controle, orégano e manjerona) e que foram analisados nos dias 0 e 14 após a fabricação, tanto coliformes a 35oC quanto a 45oC apresentaram na maioria valores  $\leq$  0,3 NMP/g, com exceção do controle aos 14 dias que apresentou média de 3,6 NMP/g para coliformes as 45oC. Segundo, a PORTARIA Nº146 DE 07 DE MARÇO DE 1996, a tolerância máxima para coliformes a 35oC em queijos de média e alta umidade como o queijo coalho é de  $5,0 \times 10^3$  NMP/g, e para coliformes a 45oC é de  $5 \times 10^2$  NMP/g, portanto, estavam dentro do padrão estabelecido pela legislação. O queijo fabricado a partir de leite não pasteurizado, as análises microbiológicas no dia 0 de fabricação para os coliformes a 35oC estavam acima do permitido pela legislação, apresentando valores de  $1,1 \times 10^4$  NMP/g para todos os queijos. Quanto aos coliformes a 45oC a maioria também estava acima

<sup>1</sup> Professora do Departamento de Zootecnia-UFPB, carla.ap.soares@gmail.com

<sup>2</sup> Estudante de Graduação em Zootecnia-UFPB, laylarodrigues236@gmail.com

<sup>3</sup> Estudante de Graduação em Zootecnia-UFPB, gilvaniavelino@gmail.com

<sup>4</sup> Estudante de Graduação em Zootecnia-UFPB, lucascoutinhobor@gmail.com

<sup>5</sup> Estudante de Graduação em Zootecnia-UFPB, cleicekdsn@gmail.com

dos padrões exigidos (o controle apresentou valores de  $2,1 \times 10^3$  NMP/g e o com orégano apresentou valores de  $1,5 \times 10^3$  NMP/g), exceto o óleo essencial de manjerona que estava dentro dos padrões com valores de  $\leq 0,3$  NMP/g. Portanto, a adição de óleos essenciais em queijos para aumentar sua vida útil pode ser uma alternativa promissora.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Aditivos Naturais, bactérias Patogênicos, manjerona, orégano