



## **Caracterização de Queijos Minas Artesanais do Serro maturados por 17 dias**

**[Figueiredo, L \(/slaca/slaca/autores/leandro-figueiredo?lang=en\);](/slaca/slaca/autores/leandro-figueiredo?lang=en)**

**[Juliana de Oliveira Carneiro \(/slaca/slaca/autores/juliana-de-oliveira-carneiro?lang=en\);](/slaca/slaca/autores/juliana-de-oliveira-carneiro?lang=en)**

**[Maria Gabriela Koblitz \(/slaca/slaca/autores/maria-gabriela-koblitz?lang=en\);](/slaca/slaca/autores/maria-gabriela-koblitz?lang=en)**

**[Cleube Andrade Boare \(/slaca/slaca/autores/cleube-andrade-boare?lang=en\);](/slaca/slaca/autores/cleube-andrade-boare?lang=en)**

**[Ana Carolina Sampaio Doria Chaves \(/slaca/slaca/autores/ana-carolina-sampaio-doria-chaves?lang=en\)](/slaca/slaca/autores/ana-carolina-sampaio-doria-chaves?lang=en)**

#71112

### **Track**

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)

### **Keywords**

Qualidade microbiológica, Maturação, ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA. Queijo Minas Artesanal (QMA) do Serro é um produto diferenciado, produzido com leite cru e pingo, que o soro salgado utilizado como fermento natural. Portanto, ele possui uma microbiota endógena e nativa que confere características peculiares de sabor, aroma e textura ao produto. Em 2011, o QMA do Serro recebeu um certificado de Indicação Geográfica do Instituto Nacional de Proteção Intelectual (INPI) que garante a procedência e qualidade do produto. A legislação vigente permite que o QMA seja produzido com leite cru, porém, eles devem ser maturados por, no mínimo, dezessete dias nas propriedades rurais à temperatura ambiente. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características

microbiológicas e físico-químicas de amostras de doze produtores de QMA do Serro recém fabricado (fresco) e com 17 dias de maturação (mínimo estabelecido pela legislação). Foram realizadas análises de: pH, acidez, umidade, gordura, proteína, cinzas, adesividade, firmeza, coliformes totais, termotolerantes e bactérias lácticas. O resultados obtidos demonstraram um aumento do pH durante a maturação como consequência da redução da acidez (com exceção de dois produtores um ficou igual e para o outro acidez aumentou). A umidade dos queijos diminuiu em média 25%, o que gerou um incremento de 17% no teor de gordura e aumento da firmeza, com a perda de água, o queijo ficou mais firme e a gordura mais concentrada. O comportamento microbiológico foi diferente entre os produtores. Em duas amostras não houve alteração na contagem de coliformes totais, enquanto que as demais demonstraram redução. Já em relação às bactérias lácticas, três amostras não apresentaram modificações, duas aumentaram e as demais diminuíram a contagem. Conclui-se que as características microbiológicas do queijo variam entre os produtores e sofrem modificações durante o período de maturação, assim como as características físico-químicas.