



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2024: SIC - XXXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2024
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Caracterização da microbiota do queijo artesanal serrano
<b>Autor</b>	ISABELLA DA COSTA MOTINK AGOSTINI
<b>Orientador</b>	ANDREA TROLLER PINTO

## Caracterização da Microbiota do Queijo Artesanal Serrano

Autora: Isabella da Costa Motink Agostini

Orientadora: Andrea Troller Pinto

Instituição: UFRGS

O queijo artesanal serrano é um produto típico de alto valor agregado produzido na região dos Campos de Cima da Serra. É fabricado a partir do uso de leite cru de vacas de raças de corte alimentadas com pasto nativo, o que, em conjunto com o microclima da região, dão a este queijo sua singularidade. A pesquisa tem por objetivo identificar os microrganismos cultiváveis presentes nestes queijos, a fim de compreender sua microbiota e identificar a partir desses, suas características de sabor e aroma. Foram coletadas nove amostras de queijos oriundos de queijarias artesanais do município de São Francisco de Paula, do estado do Rio Grande do Sul. Todas elas vinculadas ao programa de melhoria da qualidade do leite do governo do estado do Rio Grande do sul. As amostras foram submetidas a análise microbiológica, sendo realizado o método de contagem padrão em placa. Destas placas foram selecionadas aleatoriamente dez colônias. A identificação dos microrganismos isolados foi feita por ionização/dessorção a laser assistida por matriz acoplado à espectrometria de massas em tempo de voo (MALDI TOF MS). Até o momento, 27 culturas de oito das amostras foram identificadas a partir da pontuação obtida no MALDI TOF MS. Foram obtidas identificação de espécie de cepas de: *Enterococcus faecalis*(2), *Enterococcus durans*(4), *Lactococcus lactis*(5), *Enterococcus faecium*(1) e *Lactobacillus brevis*(1). Também foi obtida a identificação de gênero e provável espécie de *Raoultella ornithinolyca*(2), *Enterococcus faecalis*(3), *Citrobacter freundii*(1), *Hafnia alvei*(1), *Lactococcus garvieae*(2), *Escherichia coli*(1), *Enterococcus durans*(2), *Enterococcus italicus*(1) e *Lactobacillus paracasei*(1). O trabalho está suspenso tendo em vista os problemas estruturais do laboratório onde são mantidas e replicadas as culturas. Observa-se a prevalência de bactérias do gênero enterococos, bem como de microrganismos relacionados a contaminação fecal. Após a finalização da identificação, as bactérias com potencial tecnológico serão testadas para identificar suas características culturais.