

011

VARIAÇÕES MICROBIOLÓGICAS NO QUEIJO SERRANO AO LONGO DA MATURAÇÃO E SUAS RELAÇÕES COM OS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS. *Cássio Gasparin, Cláucia F. V. de Souza, Tiziano D. Rosa, Lia S. Barth, Susette Freimüller, Marco A. Z. Ayub* (Depto de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O Queijo Serrano é produzido de forma artesanal por produtores rurais de Caxias do Sul. Este produto não apresenta uma qualidade padrão uma vez que é elaborado sem controle higiênico-sanitário, a partir de leite cru, sem a adição de cultura iniciadora e maturado sob condições ambientais, na ausência de qualquer controle de temperatura e umidade. O conhecimento da microbiota de um queijo, sua evolução ao longo da maturação e a contribuição dos diversos microrganismos para o processo é de importância fundamental para o estabelecimento de uma tecnologia adequada de fabricação. Portanto, o objetivo deste trabalho é investigar as variações nos níveis de vários grupos microbianos dos Queijos Serranos durante o período de maturação de 60 dias. Estão sendo quantificados os seguintes grupos de microrganismos: aeróbios mesófilos, aeróbios psicrotróficos, lipofílicos, proteolíticos, halotolerantes, bactérias lácticas, bolores, leveduras, coliformes totais e fecais. Além disso, a maturação está sendo acompanhada através de análises de umidade, atividade de água, concentração de NaCl, acidez titulável e pH. Com os resultados preliminares verificou-se que a microflora apresentou variações, sendo que a maioria dos grupos microbianos atingiu as maiores contagens no queijo de 7 dias, diminuindo progressivamente até o 60^o dia. Apesar da quantidade de coliformes fecais ter sido alta no início da maturação, estes não foram detectados no queijo de 60 dias. O estudo das características microbiológicas deste queijo constitui o primeiro passo para o estabelecimento de uma cultura láctica que permita a elaboração de um produto de qualidade padronizado e seguro do ponto de vista de saúde do consumidor. (CNPq-CAPES-Fapergs).