



Simpósio de Integração Acadêmica

Inteligência Artificial: A Nova Fronteira da Ciência Brasileira

SIA UFV Virtual 2020



REVISÃO SISTEMÁTICA SOBRE A QUALIDADE DOS QUEIJOS MINAS ARTESANAL

Universidade Federal de Viçosa – Campus Florestal

Luiza Regina da Silva

Pollyanna Cardoso Pereira

"Queijo Minas Artesanal", "Físico-químicas", "microbiológicas"

Introdução

No Brasil a produção de queijos artesanais fabricados a partir de leite cru recebe grande destaque. Seu processo de produção tem sido repassado tradicionalmente de geração em geração, sendo que a sua confecção está associada ao modo de vida dos produtores e aos aspectos culturais das regiões produtoras (MORENO, 2013). Devido a pandemia da COVID 19 a pesquisa foi realizada na forma de revisão sistemática com o uso do levantamento de dados secundários externos publicados, utilizando Portal Periódicos da Capes para a realização da pesquisa.

Objetivos

Realizar uma revisão sistemática sobre a qualidade físico-química e microbiológica de Queijos Minas Artesanal (QMA), publicados entre 2018 e 2019.

Material e Métodos

Foram utilizados vários critérios, ou descritores, para as a triagem dos artigos. Após a triagem realizou-se a leitura integral dos artigos e aplicou-se os critérios de inclusão e exclusão (triagem), realizada pelo bolsista e o orientador. Após a seleção dos artigos os dados foram coletados e analisados numa planilha do MS-Excel.

Resultados e Discussão

Dos artigos avaliados 67% foram sobre os QMA da região do Serro, 16,5% da região do Campo das Vertentes e 16,5% da região do Triângulo Mineiro. Em relação aos parâmetros físico-químicos observou-se uma grande variação, especialmente em relação ao teor de gordura e de umidade.

A variação no teor de gordura, pode ser explicada à variações do próprio leite, sendo influenciada pela estação do ano, alimentação animal, estágio de lactação e raça dos animais. E a variação do teor de umidade se deve à forma como o QMA é elaborado, Para E.coli a médias dos resultados das análises foi 3,26 Log UFC/ g acima do padrão exigido pela legislação que é de 2,00 Log UFC/g e para Staphylococcus coagulase positiva, o valor médio obtido nas análise realizadas foi de 4,55 Log UFC/g sendo o padrão até 2,00 Log UFC/g, ou seja também acima do padrão exigido.

Conclusões

Os resultados obtidos nesta revisão sistemática, aliado ao de Brumano (2016) e ao de Araújo(2004), reforçam a necessidade de treinamentos contínuos, monitoramento e fiscalização na obtenção higiênica do leite, particularmente em produtores de queijos artesanais, nos quais não há nenhuma etapa posterior capaz de garantir individualmente os riscos ao consumidor.

Bibliografia

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 11 mar. 1996. Seção 1, p. 3977]

BRITO, V. L. M. de et al. Boas práticas de fabricação em agroindústria familiar de processamento de guariroba. *Pubvet*, Maringá, v. 11, n. 3, p.224-228, 2017.

CORREIA, V. T. DA V.; ASSIS, I. C. L. de. Queijos artesanais: revisão de literatura. *Revista eletrônica Nutri Time*, v. 14, n. 6, p. 8001-8008, 2017

Apoio Financeiro

CNPq
FAPEMIG

Agradecimentos

Quero agradecer a Pollyanna por me oferecer uma oportunidade espetacular, e a UFV Campus Florestal pela estrutura oferecida.

