

# Isolamento e caracterização de fungos de queijarias da região da Serra da Canastra

CRUZ, Marina Amaral<sup>1</sup>; MARTIN, José Guilherme Prado<sup>1</sup>; SANTANA, Samara Aparecida<sup>1</sup>; CÉSAR, Isabel Cristina da Rocha<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Laboratório de Microbiologia de Produtos Fermentados (FERMICRO), Departamento de Microbiologia, Universidade Federal de Viçosa – UFV

Palavras-chave: Queijo Minas Artesanal, fungos, maturação

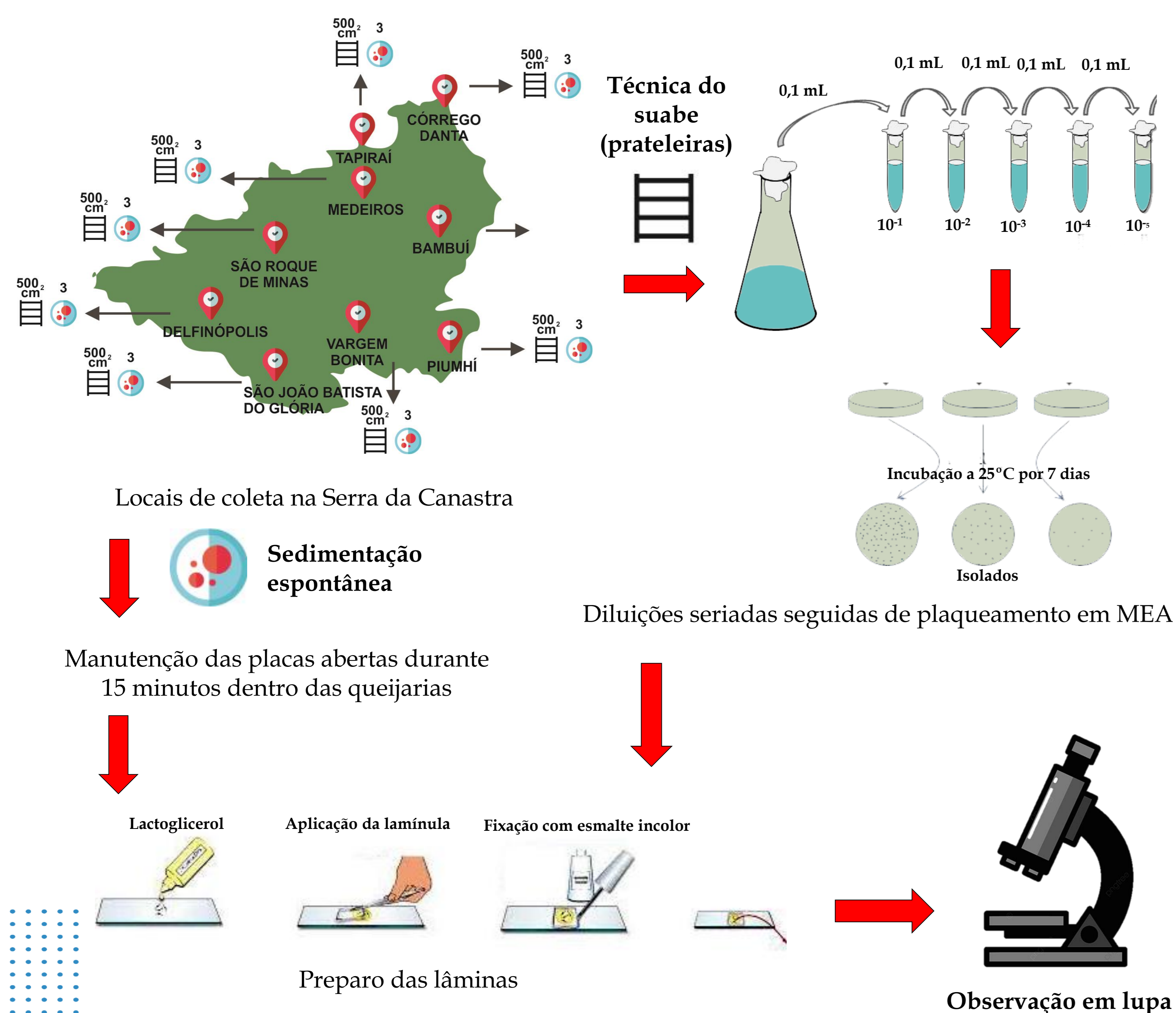
## Introdução

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é um dos mais tradicionais queijos produzidos no Brasil. Durante a maturação do QMA, condições de umidade e temperatura das queijarias podem favorecer o crescimento de diversos fungos no ambiente, bem como nos queijos, o que pode provocar alterações na aparência e sabor do produto.

## Objetivos

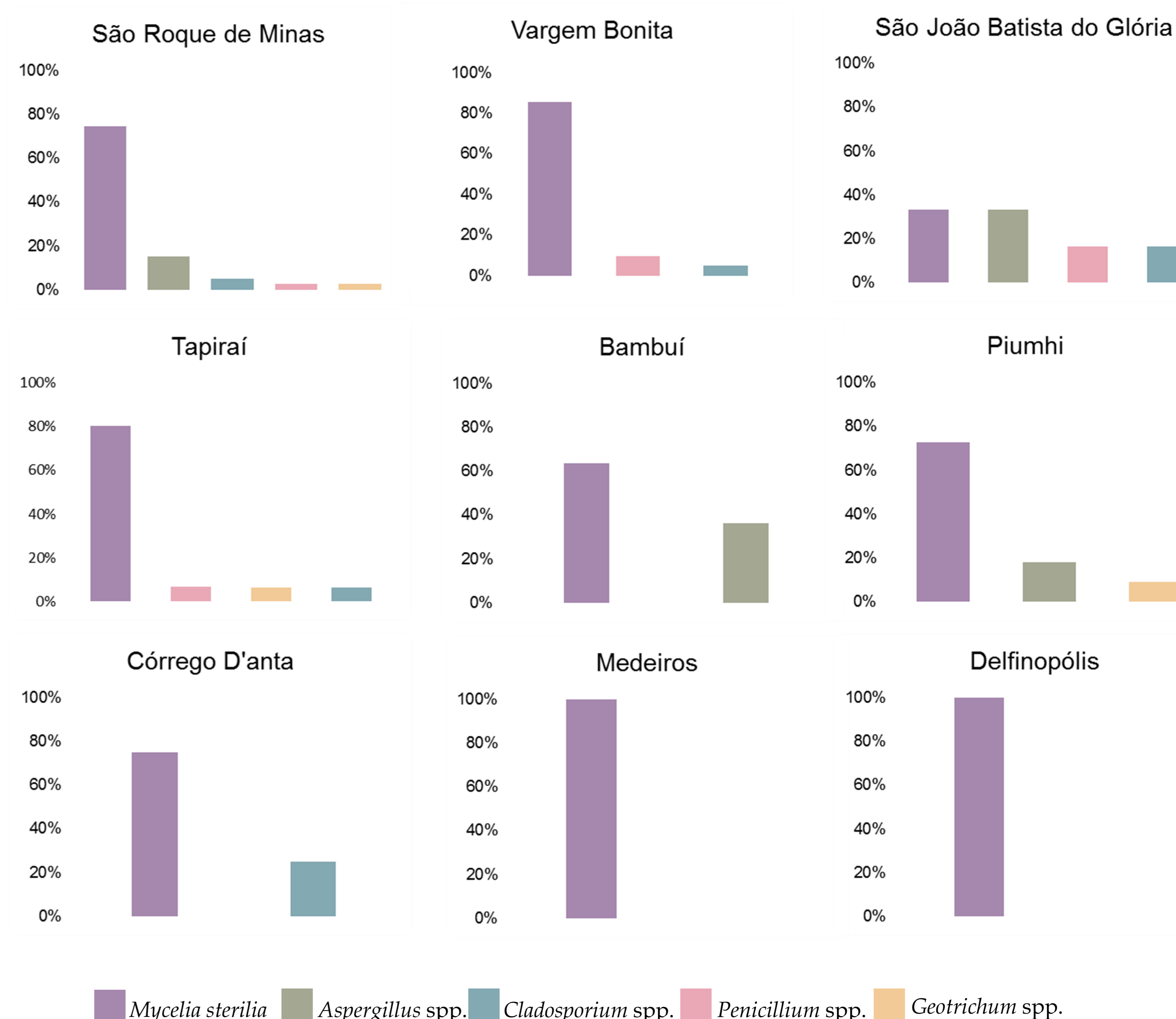
Caracterizar fungos filamentosos dispersos nas queijarias produtoras de QMA nos nove municípios que compõem a região da Serra da Canastra, Minas Gerais.

## Material e Métodos



## Resultados e Discussão

Os gêneros predominantes foram *Aspergillus*, *Penicillium*, *Geotrichum* e *Cladosporium*. Os isolados não identificados foram denominados como *Mycelia sterilia* (MS).



Alguns gêneros encontrados apresentam relevância industrial, sendo utilizados amplamente na indústria de alimentos por contribuírem para o desenvolvimento de características de sabor, aroma e textura de diversos tipos de queijos.

## Conclusão

Algumas espécies fúngicas são características de determinadas localidades da Serra da Canastra, resultando na formação de produtos típicos, com características distintas decorrentes da sua presença no ambiente de produção de queijos.