



Simpósio de Integração Acadêmica

Inteligência Artificial: A Nova Fronteira da Ciência Brasileira

SIA UFV Virtual 2020



Produção de queijo Minas artesanal na região das Entre Serras: tradição e adequação

Modalidade: Extensão | Grande área: Ciências Agrárias | Área temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Letícia Cabral Soares¹, Rosângela de Freitas², Antônio Fernandes de Carvalho³, Edite Andrade Costa⁴

¹Graduanda em Medicina Veterinária – UFV, bolsista FUNARBEX/UFV, leticia.cabral@ufv.br; ²Professor orientador, docente do Departamento de Tecnologia de Alimentos – UFV, rosangela.freitas@ufv.br; ³Coorientador, docente do Departamento de Tecnologia de Alimentos – UFV; ⁴Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFV.

Introdução

O Estado de Minas Gerais possui tradição na produção de queijos artesanais, produtos que apresentam características específicas da microrregião onde são produzidos.

Atualmente, instituições mineiras, como o Senac, Emater, em parceria com o Santuário do Caraça (Minas Gerais), tem desenvolvido um projeto com o objetivo de caracterizar a produção do queijo artesanal da região das Entre Serras (Serra da Piedade ao Caraça) e pleitear o reconhecimento da microrregião como produtora de queijo artesanal, a indicação geográfica. Entretanto, para a obtenção deste status, se faz necessário a caracterização completa da região (clima, relevo), do processo produtivo, das condições sanitárias de processamento, dentre outros.

Objetivos

Realizar uma avaliação situacional do processo de fabricação e das condições microbiológicas do queijo Minas artesanal elaborado na região das Entre Serras.

Principais Ações

- Seleção de produtores (n=24) e visita técnica para acompanhamento da produção do queijo e aplicação de um questionário para a coleta de dados - metodologia de processo, condições higiênico-sanitárias e condições estruturais das queijarias.
- Coleta de amostras de queijo (n=14) e análise microbiológica - enumeração de coliformes totais, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp. e *Listeria* spp.

Resultados Alcançados

Os dados obtidos demonstraram a não harmonização do processo produtivo do queijo, sinalizando a necessidade do resgate da maneira tradicional de elaboração do produto.

Adicionalmente, foi observado que um número elevado de produtores elabora o produto em instalações não apropriadas e em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

Com relação às análises microbiológicas, os resultados demonstraram que 6 amostras foram reprovadas em três dos cinco testes realizados e apenas uma amostra apresentou valores dentro dos limites microbiológicos estabelecidos na legislação específica para queijo Minas artesanal, em todas as análises.

Tabela 1 - Padrões microbiológicos - Portaria nº 1837/2018 (IMA) e número de amostras inadequadas (com contagens acima do padrão) obtidas nas análises realizadas.

Parâmetro	Padrão	Nº de amostras inadequadas
Coliformes totais (UFC/g)	$5,0 \times 10^3$	9 (64.3%)
Coliformes a 45°C (<i>E. coli</i>) (UFC/g)	$5,0 \times 10^2$	11 (78.6%)
<i>Staphylococcus coagulase</i> positivo (UFC/g)	$1,0 \times 10^3$	9 (64.3%)
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	Ausência	-
<i>Listeria</i> spp. (/25g)	Ausência	-

Para coliformes totais, as amostras inadequadas indicam falhas sanitárias durante a ordenha, produção do queijo e/ou estocagem; para *E. coli*, apontam contaminação de origem fecal; contagens de *S. aureus* acima do padrão também indicam falhas durante o manejo animal e/ou produção do queijo.

Conclusões

Os resultados alcançados evidenciam várias inadequações e não conformidades relacionadas à produção do queijo, aspectos que podem impossibilitar o reconhecimento legal das Entre Serras como microrregião tradicional produtora de queijo Minas artesanal e destacam a necessidade de atuação técnica na região.

Apoio Financeiro



Agradecimentos

Soares, L.C. é apoiada pela Universidade Federal de Viçosa e Fundação Arthur Bernardes, por meio da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura. Os autores agradecem ao INOVALEITE por ser parceiro neste projeto.