



VALORIZAÇÃO DA MICROFLORA DO QUEIJO SERPA ESTUDO BASE PARA O DESENHO DE INÓCULOS AUTÓCTONES

Maria Teresa G. Santos¹, Paulo Serol¹, Célia Lampreia¹, João Dias¹, Manuela Costa¹, Maria João Carvalho¹, António Miguel Floro¹, Olga Amaral¹, Antónia Macedo¹ e Nuno B. Alvarenga^{2,3}
¹ESA – Instituto Politécnico de Beja, Beja; ²UTI – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Oeiras; ³LEAF, ISA – Universidade de Lisboa, Lisboa.

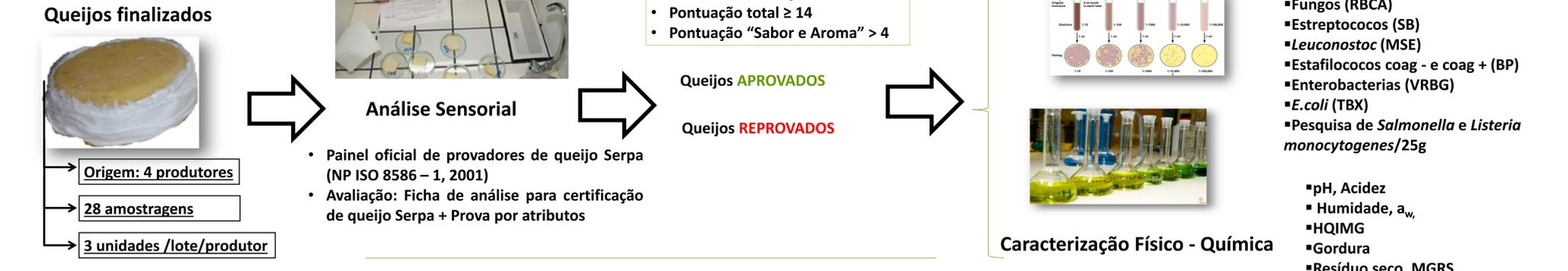
INTRODUÇÃO

A produção de queijos artesanais com leite cru de ovelha e sem adição de inóculo determina uma grande dependência da microflora presente. Esta condição, dificilmente controlada pelo produtor de queijo, constitui um dos factores determinantes na especificidade e estabilidade do queijo, podendo por em causa a sua qualidade e segurança e dificultando a sua aceitação em alguns mercados.

Conhecimentos sobre a microflora deste tipo de produtos, podem facilitar o diagnóstico/resolução destes problemas e sobretudo a sua prevenção, nomeadamente através da sua utilização no desenho de inóculos autóctones bem adaptados à tecnologia de produção, que ofereçam vantagens tecnológicas, de qualidade e segurança, nutricionais, probióticas ou mesmo que realcem determinadas características sensoriais [1,2]. Desta forma pode-se contribuir de forma decisiva para a rentabilização de matérias primas e para a inovação no sector [2].

OBJECTIVO: Selecção de amostras que cumpram quer as especificações deste tipo de queijo, quer as exigências do ponto de vista legal relativamente a higiene e segurança do produto, através da caracterização sensorial, físico química e microbiológica das amostras. Esta selecção/caracterização de amostras e a consequente identificação dos respectivos produtores constitui o objectivo da Fase 1 do Projecto SerpaFlora - Valorização da flora autóctone do queijo Serpa (PDR2020-101-031017), de forma a prosseguir para a Fase 2.

MATERIAIS E MÉTODOS



RESULTADOS

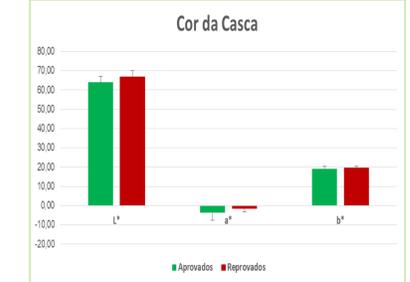
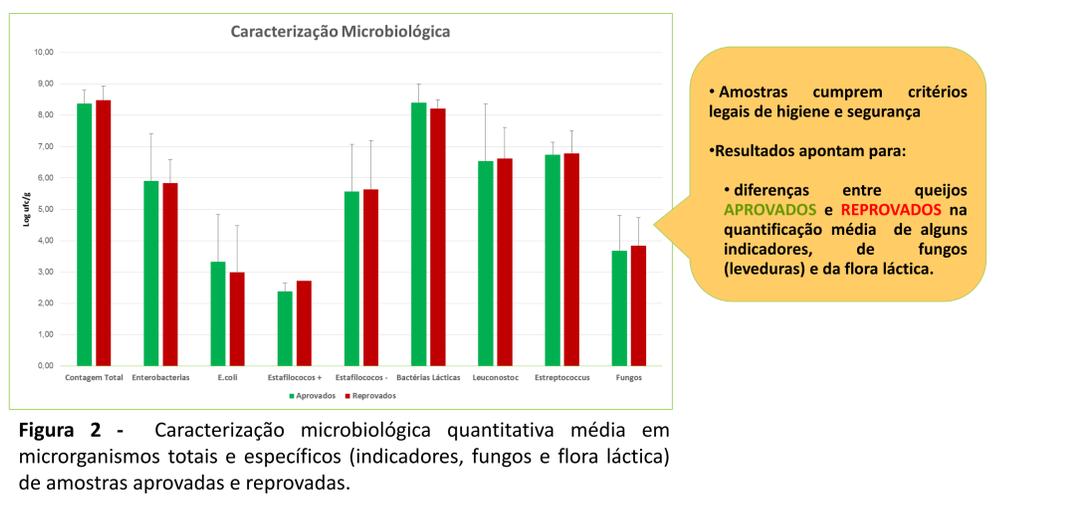
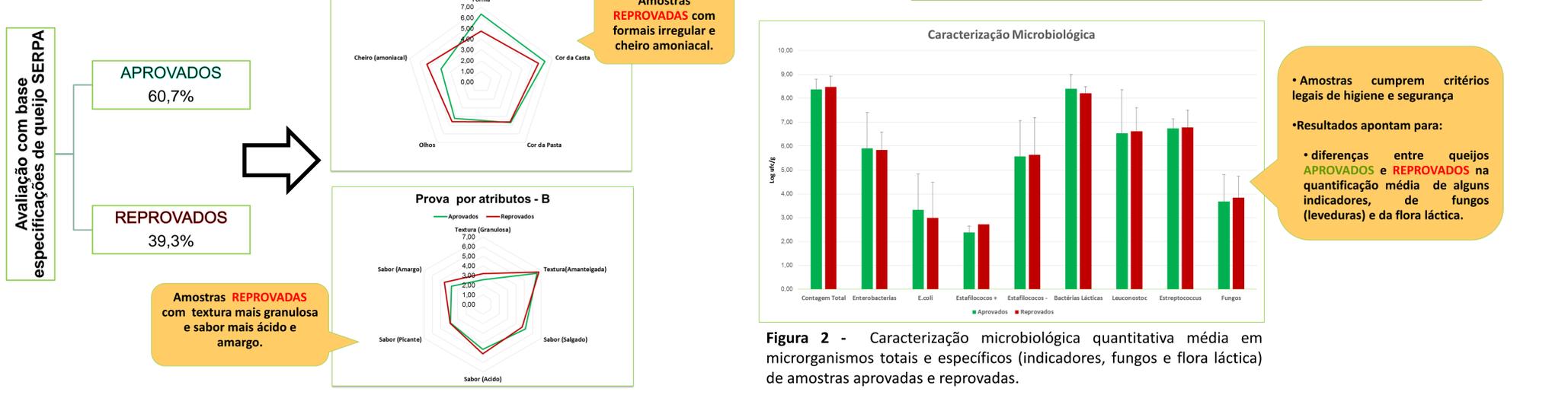


Figura 1 (A e B) - Resultados da avaliação sensorial por atributos das amostras aprovadas e reprovadas – Forma, cor, olhos e cheiro (Figura A) e textura e sabor (Figura B).

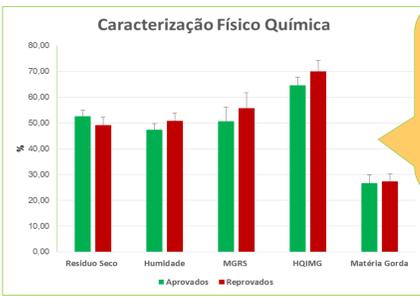
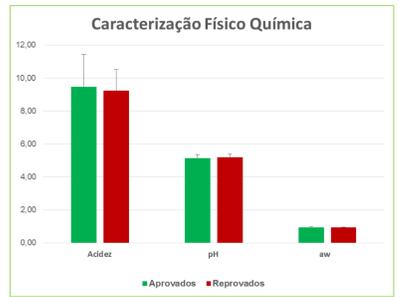


Figura 4 - Caracterização físico-química de amostras aprovadas e reprovadas. Valores médios de diferentes parâmetros.

CONCLUSÕES

- A avaliação sensorial permitiu classificar as amostras em Aprovadas (60,7%) e Reprovadas (39,9%). Foram seleccionados dois dos produtores participantes com maioria de amostras aprovadas.
- Caracterização microbiológica e físico química de amostras aprovadas e reprovadas comparável com valores obtidos noutros trabalhos com o mesmo tipo de amostras[3, 4] .
- Amostras cumprem critérios de segurança e higiene (Reg. (CE) nº2073/2005).
- Resultados apontam para a necessidade de identificação de estirpes específicas presentes em diferentes grupos microbianos e caracterização ao longo da cura, de forma a estabelecer estirpes específicas implicadas .

REFERENCIAS

[1] Montel, M.C.; Buchin, S.; Mallet, A.; Delbes-Paus, C.; Vuitton, D. A.; Desmasures, N.; Berthier, F., International Journal of Food Microbiology 2014, 177, 136-154.
[2] Johnson, M. E., Journal of Dairy Science 2017, 100 (12), 9952-9952 - 9965.
[3] Gonçalves dos Santos, M. T. P.; Benito, M. J.; Córdoba, M. G.; Alvarenga, N.; Ruiz-Moyano, S., International Journal of Food Microbiology 2017, 262, 63-70.
[4] Gonçalves dos Santos, M. T. P.; Benito, M. J.; Córdoba, M. G.; Egas, C.; Merchán, A. V.; Galván, A. I.; Ruiz-Moyano, S., Journal of Food Science 2018, 83 (5), 1333-1341.

AGRADECIMENTOS

Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER): Operação 1.0.1. Grupos operacionais, projeto PDR2020-101-031017: SerpaFlora - Valorização da flora autóctone do queijo Serpa.