

Projeto SerpaFlora: Valorização da microflora autóctone do queijo Serpa



Instituição Líder: Instituto Politécnico de Beja

Contactos: t.santos@ipbeja.pt; nuno.alvarenga@iniav.pt

PDR 2020-101-031017 (Líder) - 27, FEDER/PDR 2020 Program

Introdução

As propriedades sensoriais dos queijos DOP cuja produção é baseada no uso de leite cru sem a adição de inóculos, estão relacionadas com a composição microbiológica leite utilizado. Assim, a produção de queijos DOP de alta qualidade requer o uso de leite de elevada qualidade microbiológica. O uso de leite de qualidade inferior conduz frequentemente à produção de queijos de qualidade altamente heterogénea e a dificuldades no controlo do processo de produção. Além disso, os queijos produzidos a partir de leite cru têm menor aceitabilidade em mercados internacionais.

O queijo Serpa é um queijo de Denominação de Origem Protegida (DOP), conforme previsto no Regulamento (CEE) 2081/92 da Comissão Europeia, sendo portanto produzido na área geográfica definida. O processo tradicional de fabrico, mantido ao longo de gerações na região, requer o uso de leite cru de ovelha e de coagulante vegetal (flores secas de *Cynara cardunculus* L.), sem o uso de inóculos.

Desta forma a proliferação e composição quantitativa e qualitativa da microflora autóctone desempenha um papel fundamental na criação do perfil sensorial específico, qualidade geral e segurança. Esta microflora tem origem principalmente do leite cru, mas também em todo o ambiente circundante. Sob essas condições, a microbiota autóctone pode refletir a sua autenticidade.

O Projecto SERPAFLORA foi criado com a finalidade de caracterizar a microbiota do queijo Serpa e desenvolver procedimentos que permitam a sua valorização em benefício do sector.

A EQUIPA



Acknowledgements: SerpaFlora – Valorização da flora autóctone do queijo Serpa, PDR 2020-101-031018, FEDER/PDR 2020 Program; FCT – Fundação para a Ciência e Tecnologia for the financial support to the research units LEAF/ISA-UL



PARCEIROS

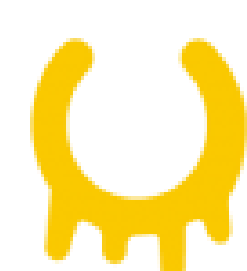


Objectivos

O objetivo deste projeto é estabelecer de forma inequívoca a microbiota do queijo Serpa e relacionar este factor com a qualidade do queijo. Os objetivos específicos desta proposta são os que se apresentam a seguir:

- Caracterizar a microbiota do queijo Serpa no final da cura através de técnicas dependentes da cultura e sequenciamento de DNA de alta eficiência (High-throughput Sequencing - HTS) – **concluído**;
- Correlacionar o perfil microbiano do queijo no final da cura com os atributos químicos, bioquímicos, reológicos e sensoriais, a fim de estabelecer as estirpes autóctones dominantes em queijos de alta qualidade - **concluído**;
- Selecionar estirpes apropriadas com base na segurança, natureza probiótica, aptidão tecnológica e comportamento em modelos de queijo de laboratório – **parcialmente concluído**;
- Desenvolver inóculos, simples ou mistos, e avaliar a sua eficiência à escala laboratorial e piloto - **em curso**;
- Estabelecer tecnologias para a preservação e para a apresentação comercial dos inóculos desenvolvidos - **em curso**.

DIVULGAÇÃO



INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE ON RAW MILK

