

Transformações físico-químicas durante a maturação de queijos artesanais

SCHMIDT, J.T.; HERMANN, G.; FUNCK, G.D.; VICENZI, R.; FIORENTINI, A.M.; SILVA, W.P.; RICHARDS, S. N.

As bactérias ácido lácticas (BAL) estão amplamente envolvidas no processamento de alimentos e em fermentações espontâneas, contribuindo não somente para o *flavor*, aroma e desenvolvimento de textura, mas também para o aumento da vida útil do alimento. Dentre a variada gama de produtos fermentados naturalmente por estes micro-organismos encontram-se os queijos artesanais. Na região Fronteira Noroeste do estado do RS é produzido um queijo típico, denominado colonial, que não recebe a adição de um cultivo iniciador, sendo fermentado por um período médio de sete dias antes do consumo. A fim de verificar o desenvolvimento de BAL e possíveis transformações físico-químicas nestes queijos durante o período de maturação, foi realizada contagem total de BAL, em Ágar MRS, sob anaerobiose e ainda determinado o valor de pH, aw, umidade e teor de acidez (g de ácido láctico %), segundo AOAC, 2002. Para isso foram coletadas e analisadas vinte amostras de queijo, de municípios da Região Fronteira Noroeste do estado do RS, sendo dez amostras com um dia de maturação (T1) e dez com sete dias (T7). Os experimentos foram realizados junto aos Laboratórios de Microbiologia e Físico-química da UNIJUÍ – campus Santa Rosa. Após sete dias de maturação houve um aumento no número (Log) de BAL, de 8,1 para 8,33, com conseqüente diminuição do pH, de 6,048 para 6,015 e aumento da acidez de 0,304 para 0,371g de ácido láctico %. A aw e o teor de umidade tiveram redução de 0,9445 para 0,9386 e de 48,034% para 41,732%, respectivamente. Pode-se concluir que estas transformações contribuem para as características regionais deste tipo de queijo.