



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR

Área: **Microbiologia, Micotoxilogia e Biotecnologia**

Código do Trabalho: **1726** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **0339**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS DE QUEIJO DE COALHO ARTESANAL PRODUZIDO NO RIO GRANDE DO NORTE

JULIANE DÖERING GASPARIN CARVALHO* (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS); **LAURA MARIA BRUNO** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL); **RENATA TIEKU NASSU** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL); **CRISTIANE PEREIRA DE LIMA** (UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ); **NATÁLIA MOURA DE VASCONCELOS** (UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ); **ARNALDO YOSHITERU KUAYE** (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS)

*E-mail: juliane_dgc@yahoo.com.br

O queijo de Coalho é um queijo de massa semi-cozida, consumido tradicionalmente fresco ou maturado em vários estados da região Nordeste. No Rio Grande do Norte, a produção do queijo de Coalho é realizada em grande parte de forma artesanal, a partir de leite de vaca cru, por pequenas queijarias urbanas e rurais. Este queijo também vem encontrando boa aceitação em outras regiões do Brasil, principalmente no estado de São Paulo. O objetivo deste trabalho foi isolar e identificar bactérias ácido lácticas (BAL) de queijos de Coalho artesanais produzidos no Rio Grande do Norte. BAL foram isoladas de quatro amostras de queijos de Coalho adquiridos no varejo do Rio Grande do Norte. O isolamento foi realizado nos meios M17 e Rogosa, incubados por 48h e 5 dias, respectivamente, nas temperaturas de 30°C (mesofílicos) e 42°C (termofílicos). Os isolados foram purificados em ágar MRS e transferidos para caldo MRS para a realização dos testes de coloração de Gram, produção de catalase e produção de ácido para confirmação de BAL. A identificação de gênero foi efetuada a partir de testes nas seguintes condições de crescimento: temperaturas de 10°, 15° e 45°C, em pH 4,4 e 9,6, em NaCl 6,5%; e verificação da produção de CO₂ a partir da glucose. O teste de identificação de espécie foi realizado com a utilização do sistema API 50 CH em conjunto com o meio API CHL (bioMérieux) para *Lactobacillus* e semelhantes. De um total de 160 isolados, 106 foram confirmados como bactérias ácido lácticas, distribuídas nos seguintes gêneros: *Enterococcus* (26,4%), *Enterococcus* atípicos (30,2%), *Streptococcus* (2,8%), *Lactococcus* (0,9%), *Lactobacillus* (34,9%) e 4,7% dos isolados não puderam ser identificados a partir dos testes realizados. Destes, cinco microrganismos foram selecionados para identificação de espécie, classificadas em: um *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, um *Lactobacillus curvatus* e três *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei*. Este trabalho indicou como está constituída e distribuída a microbiota láctica do queijo de Coalho produzido no Rio Grande do Norte, sendo que a alta percentagem de *Enterococcus* pode indicar condições higiênico-sanitárias inadequadas durante a produção deste queijo.

Palavras-Chave: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*

Isolamento e identificação

2006

SP-2006.00163



16555-1

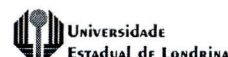
Agradecimentos:

Banco Mundial – PRODETAB e CNPq

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO



PROCI-2006.00163

CAR

2006

SP-2006.00163