

IDENTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS ISOLADAS DE LEITE, MASSA DO QUEIJO E QUEIJO DE COALHO ARTESANAL PRODUZIDO NO JAGUARIBE, CE.

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

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

O queijo de Coalho é produzido tradicionalmente de forma artesanal, em pequenos municípios da zona rural do Ceará. Jaguaribe é o município cearense que apresenta a maior produção de queijo de Coalho do estado. A produção do queijo de Coalho artesanal é realizada a partir de leite cru, onde uma das etapas consiste no cozimento sucessivo da massa com soro aquecido, a uma temperatura que varia de 40° a 65°C, por aproximadamente 20 minutos. No entanto, este processo é baseado em procedimentos empíricos, sem padronização, variando a cada batelada e entre as unidades produtoras. A microbiota láctica natural do leite cru confere ao queijo de Coalho artesanal características organolépticas próprias, responsáveis pela sua maior aceitação frente ao queijo produzido com leite pasteurizado. O objetivo deste trabalho foi isolar e identificar a microbiota láctica presente em amostras de leite, massa do queijo e queijo de Coalho artesanal produzidos no Jaguaribe. Bactérias ácido lácticas foram isoladas de amostras de leite, massa do queijo e queijo de Coalho de dois diferentes produtores do Jaguaribe, totalizando seis amostras. O isolamento foi realizado nos meios M17 e Rogosa, incubados por 48h e 5 dias, respectivamente, em ambas as temperaturas: 30° e 42°C. Os isolados foram purificados em ágar MRS e transferidos para caldo MRS para realização dos seguintes testes de identificação: coloração de Gram, produção de catalase, produção de ácido em Litmus milk, crescimento nas temperaturas de 10°, 15° e 45°C; crescimento em pH 4,4 e 9,6; crescimento em NaCl 6,5% e produção de CO₂ a partir da glucose. De um total de 406 isolados, 296 foram identificados como bactérias ácido lácticas, distribuídas em: Enterococcus (28,4%), Enterococcus atípicos (22,3%), Streptococcus (14,9%), Lactococcus (13,2%), Leuconostoc (0,6%) e Lactobacillus (20,6%). Os isolados do gênero Lactobacillus foram classificados em mesofílicos (23,0%) e termofílicos (77,0%). A predominância de Enterococcus, Streptococcus e Lactobacillus termofílicos sugere que durante o processamento do queijo de Coalho pode ocorrer uma seleção de bactérias resistentes a temperaturas elevadas, provavelmente devido à etapa de cozimento da massa. A alta percentagem de Enterococcus pode indicar condições higiênico-sanitárias inadequadas durante a produção deste queijo.

Palavras-Chave: Enterococcus, Lactococcus, Lactobacillus

Identificação bactérias áci

2006

SP-2006.00164



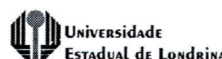
16556-1

Agradecimentos:

Banco Mundial - PRODETAB e CNPq

PROMOÇÃO

REALIZAÇÃO



PROCI-2006.00164
CAR
2006
SP-2006.00164

N/A