

Engenharia de Alimentos

Avaliação da viabilidade de leveduras inoculadas em queijo durante a maturação

Matheus de Souza Cruz - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Gabrielly Carvalho Andrade - Coorientadora DBI, UFLA.

Rafaela Pereira Andrade - Coorientadora DBI, UFLA.

Whasley Ferreira Duarte - Orientador, DBI, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

As leveduras são utilizadas na produção de queijo por conseguirem inibir microrganismos indesejáveis assim como contribuir positivamente no processo de maturação do queijo, demonstrando bom desempenho como culturas iniciadoras à reflexo da sua boa adaptação em ambientes ricos em açúcar, lipídios, proteínas e ácidos orgânicos. Dessa forma, no presente trabalho foram utilizadas as leveduras *Kluyveromyces lactis* e *Torulaspora delbrueckii* como inóculo misto na massa de queijos, com o objetivo de avaliar a viabilidade de ambas durante o processo de maturação. A produção do queijo foi realizada utilizando o leite submetido à pasteurização de 65 °C durante 30 minutos, e posteriormente resfriado a 38 °C para adição do cloreto de cálcio e do coalho comercial (HA-LA® Chr. Hansen Brasil) na concentração de 1 mL/L. As leveduras foram inoculadas no leite. Em seguida, os queijos foram enformados e salgados à seco, após o excesso de soro ser removido. Os queijos produzidos foram acondicionados em uma câmara fria à 15°C e mantidos por 21 dias. A avaliação da viabilidade das leveduras foi realizada via plaqueamento em YEPG com incubação a 28 °C/48 h. Na contagem, decorridos 7 dias foi encontrada uma população total de $2,88 \times 10^7$ UFC/mL. Após 14 dias a população total foi de $5,49 \times 10^7$ UFC/mL. Aos 21 dias de maturação, os queijos apresentaram população total de $3,48 \times 10^7$ UFC/mL. Estes resultados demonstram que as leveduras se mantiveram viáveis no decorrer dos dias e apresentam potencial para serem utilizadas como inóculos na fabricação de queijo.

Palavras-Chave: leveduras, culturas iniciadoras, viabilidade .

Instituição de Fomento: Cnpq, CAPES, Fapemig e UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/b34GQ14Hly0>