



## **VIABILIDADE DE ELABORAÇÃO DE QUEIJO COALHO CAPRINO COM FERMENTO LÁCTEO AUTÓCTONE MATURADO**

Bruno Fonsêca Feitosa<sup>1</sup>, Mônica Tejo Cavalcanti<sup>2</sup>

### **RESUMO**

A produção de queijos maturados e adaptados a região do Semiárido nordestino é importante do ponto de vista tecnológico por resgatar e preservar uma cultura gastronômica secular. Objetivou-se elaborar e caracterizar a qualidade microbiológica e físico-química de queijos tipo coalho de leite caprino *in natura*, utilizando o fermento autóctone de *Lactobacillus rhamnosus* EM1107, e monitorados durante a maturação sob temperatura ambiente e de refrigeração. O leite caprino foi monitorado durante cinco meses, no qual o fermento autóctone foi reativado. Os queijos com leite caprino cru foram elaborados em um projeto piloto com três tamanhos diferentes (1, 2 e 3 Kg), sendo maturados e acompanhada a qualidade microbiológica (Coliformes a 30 e 45 °C, microrganismos aeróbios mesófilos, *Staphylococcus* coagulase-positiva, fungos filamentosos e leveduriformes e *Salmonella* sp.) e físico-química (umidade, extrato seco, cinzas, pH, acidez, gordura e proteínas) a cada 10 dias, no período de 60 dias. Tratou-se os resultados através de delineamento em esquema fatorial com 3 tamanhos e 4 tempos de maturação, em 5 repetições, comparando-se as médias pelo teste de *Tukey*. O leite de cabra cru apresentou elevada concentração de microrganismos, conseqüentemente, no tempo 0, os queijos de leite cru também apresentaram contagens acima do máximo permitido pela legislação. Após 60 dias de maturação ambiente, todos os tamanhos de queijos demonstraram baixas contagens de Coliformes a 35 e 45 °C, *Staphylococcus* coagulase-positiva e fungos filamentosos e leveduriformes. Infere-se, portanto, que o uso do fermento autóctone pode ser viável, especificamente com a maturação em temperatura ambiente.

**Palavras-chave:** *Lactobacillus rhamnosus*, leite de cabra, queijo de cabra.

---

<sup>1</sup>Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: brunofonsecafeitosa@live.com

<sup>2</sup>Docente do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: monicatejoc@yahoo.com.br



## **EASIBILITY OF ELABORATION OF GOAT CHEESE COALHO WITH MATURED AUTONCTONE MILK YEAST**

### **ABSTRACT**

The production of matured cheeses and adapted in the northeastern Semi-arid region is technologically important to rescue and preserve a secular gastronomic culture. The objective of this work was to elaborate and characterize the microbiological and physicochemical quality of goat's milk cheeses, using native *Lactobacillus rhamnosus* EM1107 yeast, and monitored during maturation at room temperature and refrigeration. Goat milk was monitored for five months, in which the native yeast was reactivated. Cheeses with raw goat milk were prepared in a pilot project with three different sizes (1, 2 and 3 kg), matured and accompanied by microbiological quality (Coliforms at 30 and 45 °C, mesophilic aerobic microorganisms, coagulase-positive *Staphylococcus*, fungi filamentous and yeast and *Salmonella* sp.) and physicochemical (moisture, dry extract, ashes, pH, acidity, fat and protein) every 10 days, within 60 days. The results were treated through a factorial design with 3 sizes and 4 maturation times, in 5 replications, comparing the means by *Tukey* test. Raw goat milk presented high concentration of microorganisms, therefore, at time 0, raw milk cheeses also had counts above the maximum allowed by the legislation. After 60 days of ambient ripening, all cheese sizes showed low counts of Coliforms at 35 and 45 °C, coagulase-positive *Staphylococcus* and filamentous and yeast fungi. Therefore, it can be inferred that the use of native yeast may be viable, specifically with maturation at room temperature.

**Keywords:** *Lactobacillus rhamnosus*, goat's milk, goat's cheese.