



FERMENTO LÁCTEO AUTÓCTONE PARA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS CAPRINOS DO SEMIÁRIDO DA PARAÍBA

Wisla Kívia de Araújo Soares¹, Mônica Tejo Cavalcanti²

RESUMO

O queijo de cabra é um produto artesanal fabricado a séculos, por meio de tecnologias que trazem características únicas para esses produtos. A pesquisa teve como objetivo, elaborar queijo com leite caprino utilizando o fermento autóctone *Lactobacillus rhamnosus* EM1107 e avaliar suas características físico-químicas e microbiológicas durante 60 dias de maturação sob temperatura ambiente e refrigerada. Foi possível avaliar a composição físico-química e microbiológica do leite e do queijo caprino, bem como o acompanhamento da reativação do fermento autóctone. O leite caprino apresentou contagens reduzidas dos parâmetros microbiológicos analisados, bem como valores físico-químicos que estiveram dentro do preconizado pela legislação. Durante o acompanhamento do fermento autóctone, após 18 horas de fermentação, constatou-se o pico máximo de crescimento bacteriano com $7,70 \times 10^7$ UFC/mL o que causou uma redução do pH de 6,6 para 4,5 e a elevação da acidez total de 0,15 para 0,55% de ácido láctico. Os queijos caprinos após 20 dias de maturação, apresentaram redução para os parâmetros de microrganismos mesófilos aeróbios e bactérias lácteas. Com 60 dias de armazenamento, ambos os queijos demonstraram baixas contagens de coliformes a 35 e 45 °C, *Staphylococcus* coagulase-positiva e bolores e leveduras. Em virtude da redução de umidade durante os tempos de armazenamentos dos queijos, observou-se a concentração dos demais parâmetros físico-químicos. O estudo demonstrou que o processamento de queijo caprino com a adição de cultura autóctone é viável e que pode permitir o resgate da tecnologia secular por meio da produção de queijo maturado a temperatura ambiente.

Palavras-chave: Caprinocultura; Semiárido; Tecnologia secular.

¹Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: wisla-kivia@hotmail.com

²Discente do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: monicatejoc@yahoo.com.br



LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. NULLAM ACCUMSAN NEQUE SED DUI ULTRICES ELEIFEND.

ABSTRACT

Goat cheese is a handcrafted product manufactured for centuries through technologies that bring unique characteristics to these products. The objective of this research was to elaborate goat milk cheese using *Lactobacillus rhamnosus* EM1107 native yeast and to evaluate its physicochemical and microbiological characteristics during 60 days of ripening at room temperature and refrigerated. It was possible to evaluate the physicochemical and microbiological composition of milk and goat cheese, as well as the monitoring of reactivation of native yeast. Goat milk presented reduced counts of the microbiological parameters analyzed, as well as physicochemical values that were within the recommended by the legislation. During the autochthonous yeast follow-up, after 18 hours of fermentation, the maximum bacterial growth peak was $7,70 \times 10^7$ CFU / mL, causing a pH reduction from 6,6 to 4,5 and an increase in total acidity. from 0,15 to 0,55% lactic acid. Goat cheeses after 20 days of maturation presented reduction for the parameters of aerobic mesophilic microorganisms and dairy bacteria. At 60 days of storage, both cheeses showed low coliform counts at 35 and 45 °C, coagulase-positive *Staphylococcus* and mold and yeast. Due to the reduction of humidity during the storage times of the cheese, the concentration of the other physicochemical parameters was observed. The study demonstrated that the processing of goat cheese with the addition of native culture is viable and that it may allow the rescue of secular technology through the production of ripened cheese at room temperature.

Keywords: Goat breeding; Semiarid; Secular Technology.