

PESQUISA DE BACTÉRIAS LÁTICAS E FUNGOS PROMOTORES DE SABOR E AROMA EM SORO-FERMENTO UTILIZADO NA PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DO CERRADO

Hugo Alencar Duarte¹; Camila Nunes da Silveira²; Maria Clara Grossi Andrade³;
Mariana Assunção de Souza⁴; Juliana Borges Pereira⁵

O método de produção tradicional do queijo minas artesanal, envolve a ordenha de leite cru, adição de coalho e soro-fermento “pingo”. O soro-fermento é um subproduto líquido da fermentação natural do soro do queijo, contendo bactérias ácido lácticas benéficas como os *Lactobacillus* sp, e os fungos leveduriformes. Objetiva-se com esse estudo a quantificação e identificação das bactérias e fungos, promotores de sabor e aroma presente no “pingo”, utilizado no processo de produção de queijo artesanal da região do Cerrado - MG. O estudo se concentrou na microrregião do Cerrado, onde a produção de queijo é uma tradição familiar enraizada nas condições físicas e naturais da região. Foram coletadas cinco amostras de soro-fermento em cinco cidades pertencentes a região do cerrado, sendo realizada análises microbiológicas no laboratório. Foi detectado a presença de *Lactobacillus spp.* e fungos leveduriformes em todas as amostras analisadas, sendo a amostra A2 apresentado maior proporção de fungos devido ao uso de leveduras na dieta dos animais, demonstrando que estes microrganismos são essenciais para a produção de queijos de qualidade. Os resultados reforçam a importância desses microrganismos na produção de queijos artesanais da região do Cerrado, e do uso de boas práticas de produção, que influenciam diretamente em suas características sensoriais deixando o queijo com sabor único. Portanto, o estudo contribui para a compreensão dos processos microbiológicos envolvidos na produção do queijo, e a importância dos microrganismos benéficos promotores de sabor e aroma, que dessa forma elevam as particularidades do queijo do cerrado.

Palavras-chave: bactérias ácido lácticas; leveduras; pingo.

¹ Discente de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: hugoad@unipam.edu.br.

² Discente de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: camilans@unipam.edu.br.

³ Professora de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: mariacga@unipam.edu.br.

⁴ Professora de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: marianaa@unipam.edu.br.

⁵ Professora orientadora (UNIPAM). E-mail: julianabp@unipam.edu.br