Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Matias, Paula de Jesus Marques

Contribuição para a caracterização microbiológica e físico-química do Queijo de Nisa ao longo da maturação

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1225

Metadados

Data de Publicação 1999

Resumo Este trabalho experimental consta da caracterização da evolução microbiológica ao longo da maturação do Queijo de Nisa. Também foram analisados alguns parâmetros físico-químicos, como o pH e o NaC1. Este queijo é processado com leite crú de ovelha, in estreme, e coagulado com Cynara cardunclus L. As análises incidiram sobre 7 lotes de queijo com 5 queijos cada um, realizando¬-se o estudo aos 1, 7, 15, 30 e 45 dias após o fabrico. Igualmente foram analisados os 7 lotes usados na produção de c...

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T14:03:10Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CONTRIBUIÇÃO PARA A CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DO QUEIJO DE NISA AO LONGO DA MATURAÇÃO

Engenharia de Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Paula de Jesus Marques Matias

CASTELO BRANCO

1999

ÍNDICE GERAL

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Índice geral

Índice de tabela

Índice de figura

Índice de anexo

Capitulo I

Introdução 1

1 - Queijo do Norte Alentejano 2

1.1 – Queijo de Nisa 2

1.2 – Queijo Mestiço de Tolosa 2

2 – Operações tecnológicas no fabrico de queijo 3

2.1 – Coagulação 3

2.2 – Corte e dessoramento 4

2.3 – Encinchamento ou moldagem 5

2.4 – Prensagem 6

2.5 – Salga 6

2.5.1 – Salga no Leite 7

2.5.2 – Salga na coalhada 8

2.5.3 – Salga a seco 8

2.5.4 – Salga na salmoura 8

2.6 – Maturação 9

3 – Rendimento 10

4 – Soro e requeijão 11

5 – Flora microbiana do queijo 12

5.1 – *Listeria sp* 12

5.2 – Coliformes e *Escherichia coli* 13

5.3 – Enterococos 14

5.4 – *Staphylococcus aureus* 14

5.5 – Mesófilos 14
5.6 – *Salmonella* 14
5.7 – Bactérias Lácticas 15
5.8 – Bolores e Leveduras 15

Capítulo II

1- Caracterização do produto, da unidade fabril e do processo de fabrico 16
2- Métodos de amostragem 19
3- Material e equipamento 20
3.1 – Análises microbiológicas 20
3.2 – Análises físico-químicas 20
4- – Metodologia 26
4.1 – Preparação e dos meios de cultura e dos diluentes 26
4.2 – Preparação de amostras 27
4.3 – Análises microbiológicas 27
4.4 – Pesquisa e identificação de *Listeria sp.* 30
4.5 – Análises físico- químicas 31
4.5.1 – Determinação do pH 31
4.5.2 – Determinação dos cloretos 31
5- Apresentação e discussão dos resultados microbilógicos 32
5.6– Análises microbiológicas 32
5.7– Análises físico-químicas 35
5.7.1– Potencial hidrogeniónio 35
– pH da massa (pH interno) 35
4.5.2.1 - pH da massa (pH externo) 36
4.5.3 – NaCl 37
6- Conclusão 39
Bibliografia
Anexos

RESUMO

Este trabalho experimental consta da caracterização da evolução microbiológica ao longo da maturação do Queijo de Nisa. Também foram analisados alguns parâmetros físico-químicos, como o pH e o NaC1.

Este queijo é processado com leite crú de ovelha, *in estreme,* e coagulado com *Cynara cardunclus* L.

As análises incidiram sobre 7 lotes de queijo com 5 queijos cada um, realizando-se o estudo aos 1, 7, 15, 30 e 45 dias após o fabrico. Igualmente foram analisados os 7 lotes usados na produção de cada um dos lotes de queijo.

Os microrganismos quantificados foram: mesófilos totais, coliformes, lactobacilos, lactococos, bolores e leveduras, enterococos, *Salmonella* e *Staplylococcus aureus.* Pesquisou-se ainda a presença de bactérias do género *Listeria.*

Os resultados obtidos permitiram concluir que é nas primeiras 24 horas que se verifica as maiores variações em termos microbiológicos. Ao longo dos 45 dias de maturação, durante os quais os queijos se encontram em câmaras com temperaturas e humidades controladas, observa-se uma manutenção de flora microbiana (especialmente leveduras, lactococos, lactobacilos, coliformes totais, e mésofilos), apresentando variações numéricas entre 10^6 e 10^8.

A pesquisa de *Listeria* mostrou ser positiva em 5 dos 7 lotes de queijos analisados, bem como uma das amostras de leite.

Quanto aos resultados físico-químicos, pode-se referir que o pH interno é mais baixo que o externo e variam entre 5,4 e 5,7 e entre 5,9 e 6,6 respectivamente. Para o NaC1 houve uma grande variação dos resultados, devido ao facto de a salga do queijo ser feita à mão.