Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Monteiro, Célia Maria Gomes

Qualidade microbiológica de cardo (Cynara cardunculus L.) usado na indústria queijeira

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2087

Metadados

Data de Publicação 2003

Resumo A flor do cardo (Cynara cardunculus L.) é tradicionalmente utilizada em Portugal no fabrico de queijo. Este trabalho consta da avaliação da qualidade microbiológica de Cynara cardunculus usado na indústria queijeira. Também foi efectuado um levantamento sobre as condições de utilização do cardo nas queijarias. As análises incidiram sobre cerca de 15 amostras de cardo (inflorescência seca) e oito destas amostras foram também analisadas no dia seguinte após a sua preparação e antes de ser introdu...

Palavras Chave Cynara cardunculus, Análises microbiológicas, Qualidade

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T11:23:41Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

" QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CARDO (*Cynara cardunculus* L.) USADO NA INDÚSTRIA QUEIJEIRA "

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Célia Maria Gomes Monteiro

CASTELO BRANCO

2003

Índice Geral

Índice Geral

Índice de Tabela

Índice de Figura

Lista de Anexos

Resumo

Abstract

Lista de Abreviaturas

Capitulo I

Introdução----------1

1. O cardo----------2

1.1 Classificação e caracterização botânica da espécie *Cynara cardunculus* L.-2

1.2 Origem e distribuição geográfica----------5

1.3 Produção e ciclo de desenvolvimento----------6

1.4 Utilização de cardo na indústria queijeira----------9

2.Enzimas coagulantes presentes na planta----------12

2.1. Influência das enzimas no leite e maturação dos queijos----------13

2.2.Obtenção de extractos coagulantes e modo de utilização no fabrico do queijo----------15

2.3 Extracto de coalho vegetal/cardo líquido----------18

2.4 Influência de diferentes factores tecnológicos na actividade enzimática e na coagulação----------19

3. Características microbiológicas da flor do cardo----------20

Capitulo II

4. Inquérito----------22

4.1. Produtores de queijo----------22

Capitulo III

5. Parâmetros microbiológicos----------25

5.1 Mesófilos aeróbios totais e esporulados----------25

5.2 Enterobactereaceae----------25

5.3 Coliformes totais----------26

5.4 Enterococos----------26

5.5 Bolores e leveduras----------27
5.6. *Listeria* monocytogenes----------27
6. Material e equipamento----------28
7. Metodologia----------33
7.1. Colheita e transporte de amostras----------33
7.2. Preparação dos meios de cultura e diluentes----------33
7.3. Preparação das amostras----------34
7.4. Análises microbiológicas----------35
8. Apresentação e discussão dos resultados----------39
9. Conclusão----------51
Referências Bibliográficas
Agradecimentos
Anexos

Resumo

A flor do cardo *(Cynara cardunculus* L.) é tradicionalmente utilizada em Portugal no fabrico de queijo.

Este trabalho consta da avaliação da qualidade microbiológica de *Cynara cardunculus* usado na indústria queijeira. Também foi efectuado um levantamento sobre as condições de utilização do cardo nas queijarias. As análises incidiram sobre cerca de 15 amostras de cardo (inflorescência seca) e oito destas amostras foram também analisadas no dia seguinte após a sua preparação e antes de ser introduzido no leite. Foram ainda analisadas 6 amostras de cardo líquido.

Os grupos de microrganismos analisados foram: mesófilos aeróbios totais, esporulados mesófilos aeróbios, coliformes totais, enterococos, *Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes,* bolores e leveduras.

Os resultados obtidos permitiram concluir que as amostras de flor de cardo apresentam elevadas contagens de microrganismos mesofilos, seguindo-se as *Enterobacteriaceae,* coliformes totais, esporulados, bolores, leveduras e enterococos. Estes três últimos grupos são os menos representativos. Estes microrganismos podem contribuir para uma adicional contaminação do leite e influenciar a maturação dos queijos. Em relação às infusões verificou-se uma pequena variação comparando com as respectivas amostras de flor de cardo. A pesquisa de *Listeria* ao longo das análises efectuadas foi sempre negativa.

Palavras-chave: *Cynara cardunculus,* análises microbiológicas, qualidade.