



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Reis, Rui Filipe Martins Neves dos

Evolução microbiológica do queijo de Castelo Branco ao longo da maturação

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2749>

Metadados

| | |
|---------------------------|---|
| Data de Publicação | 1988 |
| Resumo | Este trabalho de investigação consta na quantificação e identificação de algumas bactérias ao longo da maturação do Queijo de Castelo Branco. Também foram analisados alguns parâmetros físico - químicos, o pH, NaCl e o aw , ao longo de toda a maturação, com excepção do NaCl que só foi determinado no 1º queijo de cada lote. O presente trabalho insere-se num estudo realizado entre a Associação de Produtores de Queijo de Castelo Branco e a ESACB. Este trabalho foi realizado entre Março e Julho de ... |
| Palavras Chave | Queijo, Análise microbiológica |
| Tipo | Thesis |
| Revisão de Pares | Não |
| Coleções | ESACB - Engenharia de Produção Animal |

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:38:46Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

EVOLUÇÃO MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO AO LONGO DA MATURAÇÃO

Eng. de Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Rui Filipe Martins Neves dos Reis

— • —

CASTELO BRANCO

1998

Índice geral

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Índice geral

Índice de tabelas

Índice de figuras

Introdução

| | |
|--|----|
| 1 - O queijo | 1 |
| 1.1 – Produção nacional de queijo | 1 |
| 1.2 – Queijos Portugueses com Denominação de Origem | 2 |
| 1.3 – Os Queijos da Região Demarcada da Beira Baixa | 6 |
| 1.3.1 – Caracterização dos Queijos Produzidos | 6 |
| 1.3.2 – Produção | 7 |
| 1.3.3 – Importância na economia | 7 |
| 1.3.4 – Comercialização do queijo | 7 |
| 2 – Principais Operações Tecnológicas na Produção de Queijo | 9 |
| 2.1 – Coagulação | 9 |
| 2.2 – Dessoramento | 11 |
| 2.3 - Pré – prensagem | 12 |
| 2.4 - Encinchamento | 12 |
| 2.5 – Prensagem | 13 |
| 2.6 – Salga | 14 |
| 2.7 – Maturação ou Cura | 16 |
| 3 – Parte experimental | 18 |
| 1 – Métodos de amostragem | 18 |
| 2 – Material | 19 |
| 2.1 – Meios de cultura e diluentes | 19 |
| 2.2 – Reagentes para as análises microbiológicas e físico - químicas | 20 |
| 2.3 – Aparelhos | 21 |
| 2.4 – Material de uso corrente | 22 |

| | |
|---|----|
| 3 – Metodologia | 22 |
| 3.1 – Análises Microbiológicas | 22 |
| 3.1.1 – Preparação da amostra | 22 |
| 3.1.2 – Diluições | 23 |
| 3.1.3– Sementeiras..... | 23 |
| 3.1.4 – Incubação | 25 |
| 3.1.5 – Selecção das placas | 25 |
| 3.1.6 – Identificação Bacteriana..... | 25 |
| Coloração de Gram | 26 |
| Prova da Catalase..... | 26 |
| Prova da Coagulase..... | 26 |
| Prova de Hemólise | 26 |
| Sistema de identificação bioquímica miniaturizado (API) | 27 |
| 3.2 – Análises Físico – Químicas | 28 |
| 3.2.1 – Actividade da água (a_w)..... | 28 |
| 3.2.2 – Cloreto de sódio (NaCl) | 28 |
| 3.2.3 – Potencial hidrogeniónico (pH) | 28 |
| 4 – Resultados e Discussão | 29 |
| 4.1 – Apresentação e discussão dos resultados microbiológicos..... | 29 |
| 4.1.1 – <i>Staphylococcus aureus</i> | 30 |
| 4.1.2 – <i>Lactobacillus</i> | 32 |
| 4.1.3 – <i>Lactococcus</i> | 34 |
| 4.1.4 – <i>Enterobacteriaceae</i> | 39 |
| 4.1.5 – Mesófilos totais | 41 |
| 4.1.6 - <i>Enterococcus</i> | 42 |
| 4.1.7 – Leveduras e bolores..... | 42 |
| 4.2 – Apresentação e discussão dos resultados físico – químicos | 43 |
| 4.2.1 – Actividade da água (a_w)..... | 43 |
| 4.2.2 – NaCl..... | 44 |
| 4.2.3 – Potencial hidrogeniónico | 45 |
| 4.2.3.1 – pH da casca (pH externo) | 45 |
| 4.2.3.2 – pH da massa (pH interno)..... | 46 |

| | |
|--------------------|----|
| 5 - Conclusão..... | 48 |
|--------------------|----|

Bibliografia

Anexos

Resumo

Este trabalho de investigação consta na quantificação e identificação de alguma bactérias ao longo da maturação do Queijo de Castelo Branco. Também foram analisados alguns parâmetros físico - químicos, o pH, NaCl e o a_w , ao longo de toda a maturação, com excepção do NaCl que só foi determinado no 1º queijo de cada lote.

O presente trabalho insere - se num estudo realizado entre a Associação de Produtores de Queijo de Castelo Branco e a ESACB.

Este trabalho foi realizado Março e Julho de 1997.

O principal objectivo foi a quantificação e identificação de algumas bactérias.

Foram realizados estudos em 5 lotes de queijo com 5 queijos cada um, realizando -s e o estudo aos 1, 8, 15, 30, 45 dias após o fabrico.

É de realçar que na família das *Enterobacteriaceas* o género *Klebsiella* encontrou - se em todos os lotes. As contagens foram da ordem de 10^4 a 10^5 .

Nos *Lactobacilus* encontrou -s e *Lactobacilus plantarum* em quase todas as identificações. As contagens variam na ordem de 10^3 e 10^8 .

Nos *Lactococcus* encontrou -s e mais vezes o *Leuconostoc spp*, o *Enterococcus faeum*, o *Enterococcus durans*, *Aerococcus viridans*, *Lactococcus lactis lactis*, *Enterococcus casseiflavus*. As contagens variam na ordem de 10^3 a 10^6 .

As leveduras variam na ordem de 10^2 a 10^7 .

No a_w nota - se um decréscimo nos primeiros 15 dias seguido dum aumento até ao final.

O NaCl varia entre 14 (no queijo do lote C) a 18 no queijo do lote B.

O pH interno é mais baixo que o pH externo e varia entre 5,3 e 5,7 e entre 6 e 6,7 respectivamente.