



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	1998
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	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-25T16:16:34Z 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 *Enterobactereaceas* 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 faeceum*, 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.