

ISOLAMENTO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS E SELEÇÃO DE INÓCULO PARA PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRANO

Cristiane Conte Paim de Andrade (BIC/UCS), Sergio Echeverrigaray, Ana Paula Longaray Delamare - Deptº de Ciências Biológicas/Centro de Ciências Biológicas e da Saúde/UCS - ccpandra@ucs.br

O queijo Serrano é um produto artesanal oriundo da região dos Campos de Cima da Serra, nordeste do Rio Grande do Sul. Por ser produzido a partir de leite cru, possui uma diversificada população microbiana indesejada proveniente do próprio leite e também das condições higiênico-sanitárias às quais é submetido. Tendo em vista a elevada taxa desses microrganismos, este trabalho tem como objetivo selecionar, a partir de queijo Serrano, bactérias ácido-lácticas (bacilos e cocos, produtores de ácido láctico, microaerófilos, gram-positivos, catalase negativos), que possam competir com microrganismos patogênicos, reduzindo rapidamente o pH e produzindo compostos antagônicos ou bacteriocinas e, conseqüentemente, restringindo o desenvolvimento da microbiota contaminante. Para isso, foram coletadas amostras, sendo 50% não licenciadas, que são comercializadas na região, e 50% de diferentes agroindústrias licenciadas da região de Criúva. As amostras foram diluídas e plaqueadas em meios ágar Rogosa e ágar Elliker e crescidas em atmosfera microaerófila, a 28°C por 72 horas. Foram selecionadas diferentes colônias, repicadas em meio ágar Man, Rogosa & Sharpe (MRS) e armazenadas em tubos inclinados. Para cada uma das 39 colônias isoladas, foi feita a coloração de Gram e análise microscópica. Foram identificados 95% de bacilos e 5% de cocos, todos gram-positivos. A velocidade de crescimento foi avaliada em caldo Lúria Bertani (LB) com lactose, através da absorbância a 600nm, observando-se diferenças importantes entre os distintos isolados. A velocidade de redução do pH foi avaliada em leite UHT. Neste caso, diferenças significativas foram observadas, sendo a mesma correlacionada com a velocidade de crescimento. Na seqüência dos trabalhos, será desenvolvido um fermento, visando manter as características sensoriais do produto e, ao mesmo tempo, adequando o queijo aos padrões microbiológicos exigidos pela legislação vigente.

Palavras-chave: queijo Serrano, bactérias lácticas, inóculo

Apoio: UCS