



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de notícias

Data: 15-07-08 (terça-feira)

Boletim nº: 2333

Assunto: Recomendações da embalagem preservam qualidade do queijo

### Recomendações da embalagem preservam qualidade do queijo

O queijo minas frescal não apresenta riscos para a saúde se for conservado sob refrigeração, durante o prazo de validade de 30 dias. Essas foram as conclusões de uma pesquisa realizada no laboratório de Laticínio e Higiene, juntamente com o laboratório de Análise Sensorial, ambos do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba.

“Existem alguns casos de intoxicação alimentar proveniente deste tipo de queijo, por isso verificamos se ele permaneceria próprio para o consumo durante o prazo de validade determinado na embalagem”, explica a química responsável pela pesquisa Naiane Sangaletti, autora da dissertação Estudo da vida útil do queijo Minas frescal disponível no mercado, apresentada no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq. Os queijos analisados obtiveram alterações químicas e o desenvolvimento de alguns microorganismos ao longo de 30 dias, mas permaneceram próprios para serem consumidos.

#### Critérios

Logo na coleta das amostras verificou-se que, de seis marcas populares escolhidas, apenas uma estava apta aos ensaios, enquanto as demais foram prontamente descartadas por não estarem de acordo com os padrões determinados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

“Como o intuito da pesquisa era testar o prazo de validade, não discutimos a questão de os queijos serem vendidos com alta contaminação microbiana”, explica Naiane. “Apenas testamos se as instruções da embalagem em manter o produto sob refrigeração poderiam ajudar a conservar o queijo.”

Os queijos selecionados para o estudo foram obtidos diretamente do laticínio e mantidos sob refrigeração a 4°C. Os testes consistiam em análises microbiológica, química e sensorial, todas repetidas nos intervalos do dia 1º, 10, 20 e 30 dias após a fabricação do produto em três diferentes lotes.

#### Um mês

De acordo com as análises microbiológicas, dos três lotes analisados apenas um deles apresentou, no 30º dia, uma quantidade acima do permitido de coliformes fecais (*Escherichia coli*), tornando-o impróprio para o consumo. Todos os lotes apresentaram um aumento gradativo de microorganismos deteriorantes ao longo do mês, mas não chegaram a comprometer a qualidade do produto.

Já nas análises químicas, observou-se um aumento na degradação de lipídios (gordura) que origina sabor de ranço no queijo. Segundo a pesquisadora, entretanto, esse aumento não foi significativo para deteriorar as amostras.

Os testes sensoriais, por sua vez, foram realizados com cerca de 290 provadores voluntários, entre alunos e funcionários da Universidade, após realizados os testes microbiológicos e as análises químicas e constatar-se que as amostras estavam próprias para o consumo. O objetivo era detectar mudanças como sabor, odor, aroma, cor, aparência e textura dos queijos. De todas as amostras provadas, nenhuma apresentou mudanças significativas quanto a esses quesitos. Ou seja, para o consumidor durante os 30 dias do prazo de validade do queijo, este conserva o mesmo gosto, aparência e cheiro.

Mais informações: (19) 8117-9014, com Naiane Sangaletti, e-mail [naisangaletti@yahoo.com.br](mailto:naisangaletti@yahoo.com.br);  
Dissertação de Mestrado orientada pelo professor Ernani Porto