

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

CONTAGEM DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS EM QUEIJOS DE COALHO PRODUZIDOS COM LEITE DE CABRA E COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE PETROLINA, PE

Anete Ferraz Guzzi (aneteguzzi@hotmail.com)

Tássio José De Oliveira Almeida (tassioalmeidavet@gmail.com)

Maria Betania De Queiroz Rolim (maria.qrolim@ufrpe.br)

Anamélia Sales De Assis (anamelia.assis@ufape.edu.br)

O Semiárido nordestino do Brasil concentra o maior rebanho nacional de caprinos, grande parte no bioma Caatinga, onde a produção de queijo artesanal é uma alternativa de aproveitamento do leite de cabra e de complementação da renda de famílias rurais. Os queijos de cabra são excelentes fontes de Bactérias Ácido Láticas (BAL), pois favorecem a sua viabilidade e o consequente crescimento populacional ao longo do armazenamento. Além da importância na elaboração, caracterização e valorização sensorial dos queijos de cabra, as BAL podem trazer benefícios diretos ao consumidor, o que depende do potencial do cultivo, da resistência aos diferentes estressores e da sobrevivência, proliferação e funcionalidade no trato gastrointestinal. O estudo teve como objetivo enumerar BAL a partir de queijos de coalho do leite de cabra comercializados em feiras livres do município de Petrolina, Nordeste do Brasil. Sendo assim, nove queijos de coalho caprino foram adquiridos em três feiras livres e posteriormente acondicionados em caixas térmicas com gelo e transportados ao Laboratório

de Inspeção e Tecnologia de Leite e Derivados da Universidade Federal do Vale do São Francisco, Campus Ciências Agrárias (UNIVASF/CCA). Amostra de 25 g de cada queijo foi diluída em 225 mL de água peptonada a 0,1%. Após homogeneização e diluição seriada, as amostras foram plaqueadas em ágar de Man, Rogosa and Sharpe (MRS), suplementado com Nistatina (0,5%) e incubadas por 96 horas a 37 °C. Placas com 30 a 300 colônias típicas (arredondadas, beges ou brancas e leitosas) foram utilizadas para enumeração das colônias de BAL. A enumeração foi expressa em logaritmo do número de unidades formadoras de colônias por grama de queijo (log UFC/g). Através do software SISVAR, os dados foram analisados quanto à normalidade de distribuição (teste Shapiro-Wilk) e submetidos à análise de variância (ANOVA), sendo as médias comparadas pelo teste Scott-Knott, considerando um nível de 5% de significância. Sem diferenças significativas ($p > 0,05$), a enumeração média de BAL por feira foi de 9,366, 9,117 e 9,964 log UFC/g. Com base nesses resultados, pode-se concluir que os queijos de coalho produzidos com leite de cabra, comercializados nas três feiras livres incluídas no estudo, são ricas fontes de BAL ativas, que poderão contribuir para a manutenção da saúde intestinal e promover efeitos benéficos ao bem-estar do consumidor.

Palavras-chave: caprinocultura leiteira; lácteos caprinos; microbiologia.