

## ELABORAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL COM ADIÇÃO DE POLPA DE BURITI (*Mauritia flexuosa*)

Gabriela Santos DE OLIVEIRA;  
Vanessa Bonfim DA SILVA.

**Palavras Chaves:** Alimentos funcionais; Frutos Regionais; Microbiologia; Produtos Lácteos; Tecnologia de alimentos.

O desenvolvimento de produtos lácteos a partir da utilização de frutos típicos da região favorece a valorização da biodiversidade local e ainda amplia economicamente os produtores da região. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver a produção de um queijo Minas frescal com adição da polpa de buriti (*Mauritia flexuosa*), fruto típico da região Oeste da Bahia, além de realizar análises físico-químicas e microbiológicas do produto elaborado. O leite cru bovino utilizado para o trabalho foi obtido de um pequeno produtor rural do município de Angical, Bahia, sendo submetido ao processo de pasteurização a 65 °C durante 30 minutos. A polpa de buriti foi adquirida de ribeirinhos residentes no município de São Desidério, Bahia. A produção dos queijos se deu a partir do uso de 5 litros de leite para cada tratamento, sendo elaborado um controle e outro com adição de 150 g de polpa. Terminado o processo de pasteurização, o leite foi resfriado até atingir temperatura de 35 °C, com posterior adição de cloreto de cálcio para iniciar o processo de coagulação, e iogurte natural desnatado como cultura lática. Após a coagulação, foi feito o corte da coalhada e viragem da massa a fim de favorecer o procedimento de dessoragem, adição de cloreto de sódio e por fim a enformagem das massas em forma apropriada. Os queijos foram analisados por meio do teste da catalase e ágar sal manitol para detecção de estafilococos, ágar levine para identificar *Escherichia coli*, ágar batata dextrose para contagem de fungos e leveduras, e ágar contagem padrão (PCA) para contagem padrão de microrganismos em placas. Como resultado, não houve contaminações e na contagem padrão em placas obtiveram  $1,12 \times 10^5$  UFC/g de amostra para o produto com adição da polpa do buriti e  $1,80 \times 10^5$  UFC/g de amostra para o queijo controle. Ambos estão dentro dos padrões definidos pela legislação brasileira. Observa-se com esses resultados que houve uma discreta redução no número de contagem do produto com o fruto típico, fato que instiga a investigação do seu potencial antimicrobiano e aumenta as perspectivas para pesquisas futuras acerca do potencial do buriti em queijos frescos. O crescimento observado no PCA pode ser resultante da presença das bactérias ácido lácticas acrescidas durante a adição de iogurte para a fabricação do queijo, não sendo microrganismos patogênicos e prejudiciais à saúde. Esses resultados corroboram ao preconizado em legislação vigente no Brasil e indica a viabilidade de produção do queijo Minas frescal com a polpa de buriti, desde que mantidas as boas práticas de fabricação.

### Referências Bibliográficas:

BARBOSA, A. S. R. *et al.* Composição nutricional e padrão microbiológico de pães franceses enriquecidos com extrato da polpa do fruto de buriti (*Mauritia flexuosa* M.). **Research, Society and Development**, v. 12, n. 9, p. e8412943249, 2023. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v12i9.43249>

BRASIL, 2022. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022**. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-161-de-1-de-julho-de-2022-413366880> Acesso em: 06 mar. 2026.

BRASIL, 1996. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Portaria nº 146, de 7 de março de 1996**. Fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão possuir os queijos, com exceção dos Queijos Fundidos, Ralados, em Pó e Requeijão. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2016/03/Portaria-n%C2%B0-146-de-7-de-mar%C3%A7o-de-1996.pdf> Acesso em 06 mar. 2026.

LUZZI, G. *et al.* Microbial composition of sweetness-enhanced yoghurt during fermentation and storage. **AMB Express**, v. 10, n. 131, 2020.