



## CARACTERIZAÇÃO DO QUEIJO MINAS PADRÃO

**Autor(es):** SILVA, Gabrielle Peverada de Freitas; JANTZEN, Márcia Monks; MOTTA, Amanda de Souza

**Apresentador:** Gabrielle Peverada de Freitas Silva

**Orientador:** Amanda de Souza da Motta

**Revisor 1:** Josiane Freitas Chim

**Revisor 2:** Caroline Dellinghausen Borges

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### Resumo:

No século XIX, a produção de queijos que era artesanal passou para a ordem industrial. O consumo deste derivado do leite aumentou significativamente e com o decorrer do tempo esse produto foi sendo aprimorado. O queijo pode ser definido como um produto fresco ou maturado, adquirido a partir da separação do soro do leite após a coagulação do mesmo. A importância do queijo como alimento está no fato de ser um produto rico em proteína, gordura, sais minerais (principalmente, cálcio e fósforo) e vitaminas. Este trabalho tem como objetivo destacar os aspectos físico-químicos, microbiológicos e a tecnologia de processamento do Queijo Minas Padrão, seguindo as normas determinadas pela legislação vigente. Este trabalho fornecerá subsídios para a produção deste queijo, que será utilizado no projeto de pesquisa “Avaliação da atividade bioconservante de nanovesículas contendo pediocina em queijos”. Este queijo também é conhecido por Minas Curado, Minas Prensado ou Minas Pasteurizado; é um queijo macio, porém seco e firme, de coloração interna branco-creme e casca fina amarelada, que é formada nos primeiros 10 dias de maturação, apresenta um sabor pronunciado, ligeiramente ácido com algumas olhaduras irregulares, de massa crua e sem corantes. Existem outros queijos de características similares, porém feitos a partir de leite cru, conhecidos como queijo do Serro, da Canastra e queijo de coalho. De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), as análises previstas para o queijo Minas Padrão, são: Coliformes totais e termotolerantes, Estafilococos coagulase positiva, Salmonella e Listeria monocytogenes. A presença destes microrganismos indica as condições higiênico-sanitárias do alimento, podendo causar problemas à saúde do consumidor. Na procura por alimentos seguros, a bioconservação vem sendo pesquisada e empregada a fim de estender a vida útil e a qualidade dos alimentos. Novas tecnologias têm sido pesquisadas, dentre elas o emprego de bacteriocinas, enzimas, embalagens ativas, incrementando-se os processos de conservação de alimentos, em uma tentativa de minimizar a aplicação de conservantes químicos.