

CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL E MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO SERRA DA ESTRELA DOP: UMA VISÃO DA SUA IMPORTÂNCIA

MJ Reis Lima^{1,2,3}, L Fontes¹, A Pinto^{1,2}, JM Costa^{1,2}, J Oliveira^{1,2,4}, P Barracosa^{1,2,4}, A Monteiro^{1,2,3}, J Madanelo⁵

¹Escola Superior Agrária de Viseu, (ESAV)

²Centro de Estudos em Educação Tecnologias e Saúde, IPV (CI&DETS)

³CERNAS - Centro de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Portugal (CERNAS)

⁴Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas, Portugal (CITAB)

⁵Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela (ANCOSE)



Objetivos: Evidenciar as principais características físico-químicas e microbiológicas do QSE DOP.

Métodos: Através da técnica FTNIR foram medidas as características nutricionais das amostras de QSE tais como: humidade, gordura, proteína e sal, de uma forma expedita.

Foram realizadas pesquisas de microrganismos como *Escherichia coli* (ISO 16649-2:2001) e *Staphylococcus aureus* (ISO 6888-1:1999).

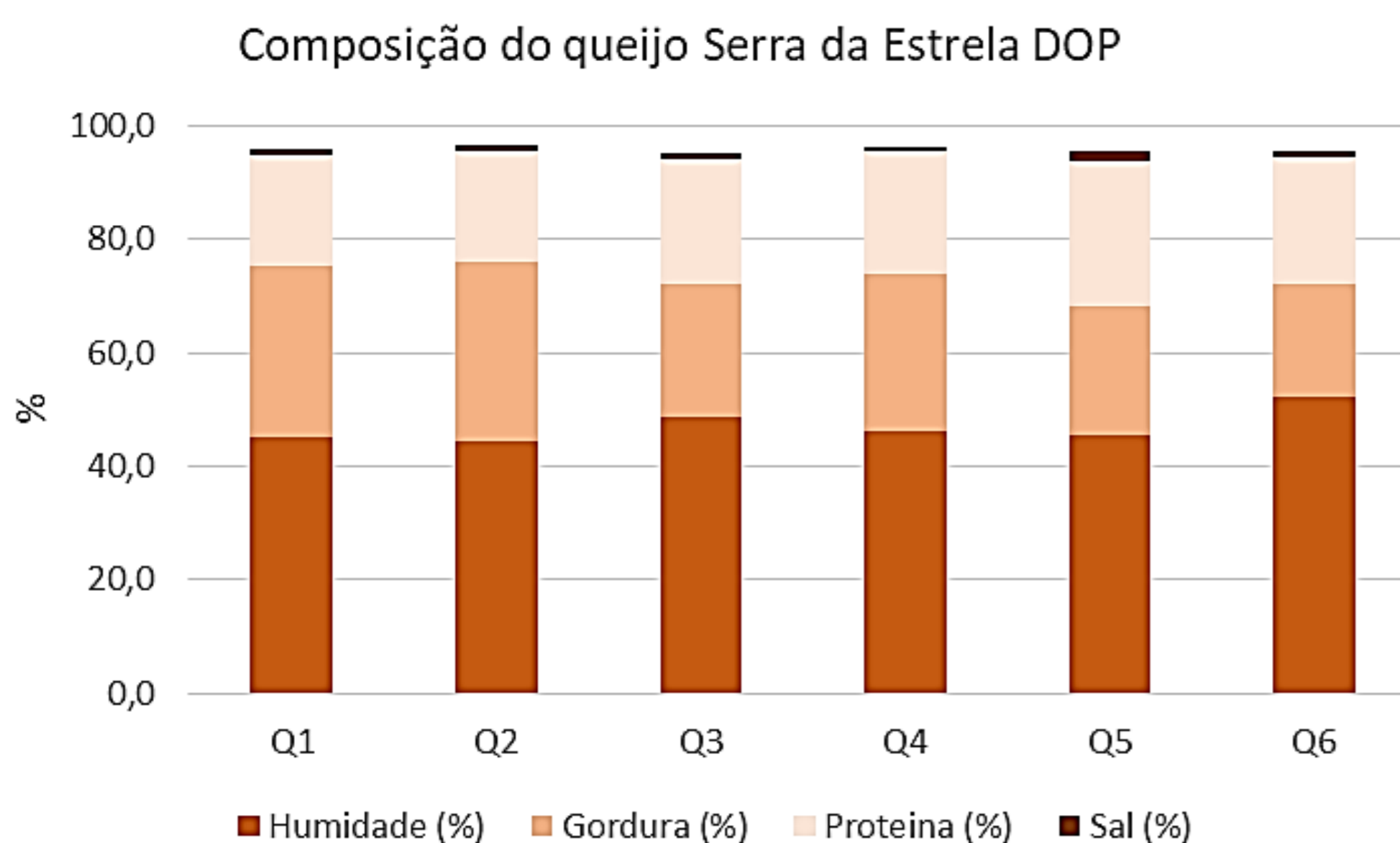


Figura 1. Valores médios da composição físico-química do Queijo Serra da Estrela DOP (Q1-Q6: queijarias parceiras).

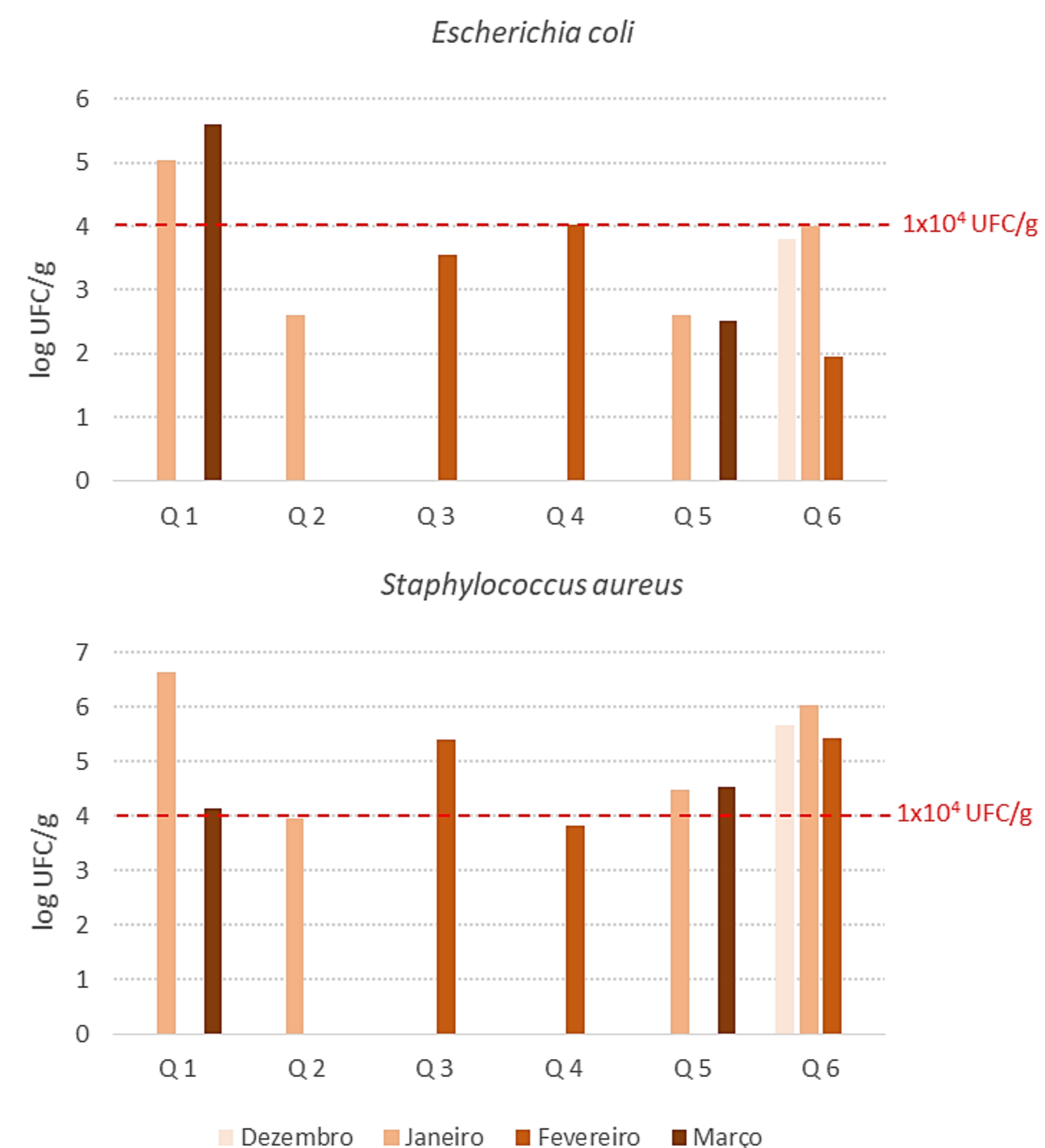
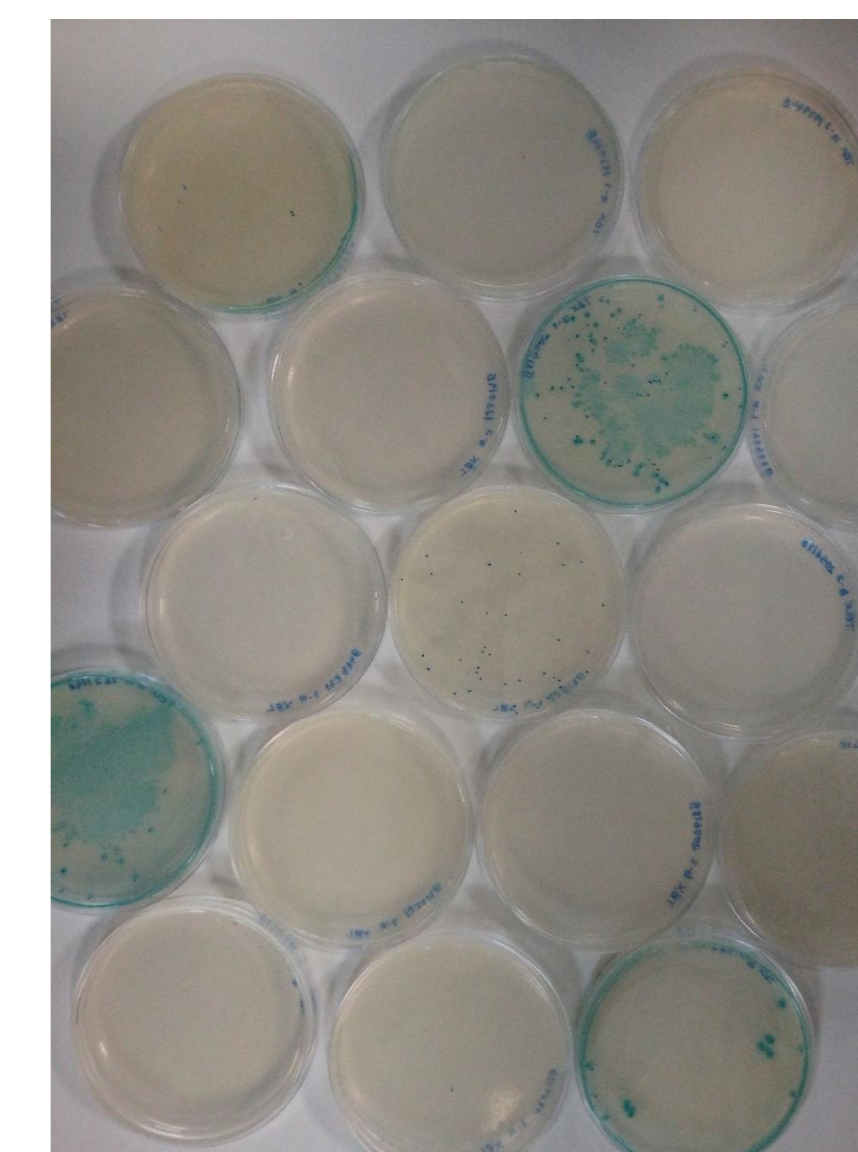


Figura 2. Monitorização microbiológica do Queijo Serra da Estrela (n: unidades formadoras de colónias por grama de queijo; Q1-Q6: queijarias parceiras; linha tracejada: limite máximo admitido).



Resultados: Na globalidade dos queijos estudados a humidade variou entre 42 % e 53 %, o teor butírico entre 19,6 e 33,3 %, o teor proteico entre 18,6 e 26,7 % e o sal entre 0,7 e 2,2 %.

Verificou-se, pontualmente, que alguns queijos ultrapassaram os valores máximos permitidos, tais como a queijaria Q1 na determinação de *Escherichia coli* e as queijarias Q1, Q3, Q5 e Q6 no que diz respeito à presença de *Staphylococcus aureus*.

Este trabalho, ainda que preliminar, foi de extrema importância para uma primeira avaliação da produção queijeira 17/18 e para delineamento de trabalho experimental futuro.