

**CARACTERIZAÇÃO E SELEÇÃO TECNOLÓGICA DE  
CULTURAS LÁCTICAS ISOLADAS DE QUEIJO DE  
COALHO DO SERTÃO ALAGOANO**

**ALÉCIA CRISTINNE SANTOS RAMOS**

MACEIÓ

2009

# **Livros Grátis**

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

## RESUMO

Com o objetivo de caracterizar a microbiota láctica e suas propriedades tecnológicas, avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, amostras de queijo de coalho provenientes de três laticínios do sertão de Alagoas foram avaliadas. Visitas periódicas foram realizadas aos laticínios com o objetivo de elaborar o fluxograma de processamento do queijo de coalho e coletar amostras para realização de análises microbiológicas (coliformes a 35°C, coliformes termotolerantes, bolores e leveduras e *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* sp.), físico-químicas (pH, acidez, gordura, cinzas, umidade, proteína total e cloretos) e sensoriais (aparência, odor, textura/sensação na boca e sabor). Foram também isoladas e identificadas as bactérias lácticas (BAL) predominantes destes queijos e realizado um estudo de suas propriedades tecnológicas na busca de compor um fermento láctico adequado para preservar as características originais do queijo de coalho do sertão produzido com leite pasteurizado. Constataram-se nas análises sensoriais realizadas diferenças entre as três amostras analisadas, provavelmente devido aos distintos procedimentos observados durante o processamento, principalmente em relação às etapas de salga, pasteurização e aquecimento da massa. As análises físico-químicas caracterizaram as amostras avaliadas como sendo queijo de média a alta umidade e com baixo teor de gordura. Na avaliação microbiológica os resultados obtidos revelaram-se condições higiênico-sanitárias insatisfatórias durante o processamento deste produto, apesar da ausência de *Salmonella* sp. e *L. monocytogenes*. Dentre as BAL (109) isoladas de amostras de queijo de coalho, foram encontrados os gêneros *Streptococcus* (41,9%), *Enterococcus* (16,3%), *Pediococcus* (9,3%), *Leuconostoc* (9,3%), *Lactobacillus* (4,6%) e *Lactococcus* (2,3%). As principais espécies identificadas foram *Streptococcus vestibularis*, *Streptococcus mutans*, *Streptococcus uberis*, *Streptococcus bovis*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei*, *Pediococcus pentosaceus* e *Lactococcus lactis*. Com relação às propriedades tecnológicas avaliadas, a capacidade de acidificação foi a que mais contribuiu na seleção de culturas apropriadas para o fermento láctico, já que, 24 isolados foram considerados produtores rápidos de ácido, seguida pela capacidade proteolítica e de produção de aroma. Contudo, estudos adicionais serão necessários para testar essas culturas no processamento do queijo de coalho a partir de leite pasteurizado e avaliar a virulência das cepas de *Streptococcus* isoladas.

**Palavras chaves:** bactérias lácticas, propriedades tecnológicas, queijo de coalho.

# Livros Grátis

( <http://www.livrosgratis.com.br> )

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)  
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)  
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)  
[Baixar livros de Matemática](#)  
[Baixar livros de Medicina](#)  
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)  
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)  
[Baixar livros de Meteorologia](#)  
[Baixar Monografias e TCC](#)  
[Baixar livros Multidisciplinar](#)  
[Baixar livros de Música](#)  
[Baixar livros de Psicologia](#)  
[Baixar livros de Química](#)  
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)  
[Baixar livros de Serviço Social](#)  
[Baixar livros de Sociologia](#)  
[Baixar livros de Teologia](#)  
[Baixar livros de Trabalho](#)  
[Baixar livros de Turismo](#)