



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: O Tempo

Data: 10/05/2014

Link: <http://www.otempo.com.br/interessa/queijo-minas-toma-bomba-em-teste-de-qualidade-da-usp-1.842037>

Assunto: Queijo Minas toma bomba em teste de qualidade da USP

Queijo Minas toma bomba em teste de qualidade da USP

De paladar inquestionável e unânime nas mesas da roça e até nas mais sofisticadas, o queijo Minas foi reprovado em um teste de qualidade realizado pela pesquisadora da Universidade de São Paulo Mayra Fernanda da Silva Diniz. A cientista de alimentos desenvolveu em sua dissertação de mestrado, na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, um estudo envolvendo aspectos culturais e parâmetros de inocuidade do alimento.

Após coletar informações com os produtores em São Roque de Minas, tradicional reduto de produção do queijo Minas, Mayra verificou que grande parte das propriedades avaliadas (67%) ainda carece de informações a respeito das boas práticas de fabricação, princípios que levam à produção de alimentos seguros.

"Somente 17% dos produtores faziam o controle de doenças presentes nos bovinos e que podem ser transmitidas ao homem, como, por exemplo, tuberculose", disse ela. A mesma porcentagem avaliada também realizava testes para controle da mastite, enfermidade que acomete vacas em lactação e que é responsável pela transmissão de microrganismos patogênicos ao leite, como, por exemplo, *Staphylococcus aureus*.

A pesquisadora constatou também que faltam cuidados básicos durante a ordenha e processamento do leite. "A maioria dos produtores não lavava as mãos corretamente entre uma atividade e outra. Dos produtores responsáveis por ordenhar os animais e fabricar o queijo, 78% poderiam veicular contaminações do ambiente externo para a queijaria apenas por não trocarem de vestimenta", relata.

Com as análises microbiológicas, detectou-se a presença de coliformes a 35 °C e *Escherichia coli* em 94% e 82%, respectivamente, das amostras, indicando falhas higiênico-sanitárias durante o processo.

Maturação. De acordo com a pesquisadora, a maturação faz parte do saber-fazer tradicional e é responsável por reduzir consideravelmente a carga microbiana proveniente do leite cru. Por meio dos resultados foi possível observar que 100% dos produtores não obedecem ao período recomendado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), de 21 dias.

"Apesar de 27,8% dos estabelecimentos realizarem a maturação, todos comercializavam os queijos ainda crus se fosse da preferência do consumidor". Segundo Mayra, a não realização da maturação envolve questões econômicas. "Como o queijo é vendido por quilograma, o produto fresco, recém-fabricado, se mostra mais rentável, uma vez que possui maior teor de umidade que o queijo maturado".