



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Maxpress

Data: 25/10/2013

Link: <http://www.maxpressnet.com.br/>

Assunto: Tecnologia de boas práticas de fabricação de queijos

Tecnologia e boas práticas de fabricação de queijos

Por meio de editais, a Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária (PRCEU) da USP, concede apoio financeiro para projetos de preservação de acervos documentais e museológicos, memória e monumentos da USP, além de atividades de intercâmbio cultural e científico. Este ano, serão investidos R\$ 18 milhões em projetos de até R\$ 500 mil, por meio de três linhas de financiamento. Os projetos, que poderiam ser inscritos até o dia sete de junho, foram avaliados por, pelo menos, dois pareceristas especializados, que emitiram pareceres independentes conforme os critérios fixados pelos editais.

A categoria de Difusão e Intercâmbio Cultural e Científico recebeu um conjunto de 81 inscrições provenientes das mais diversas unidades da Universidade de São Paulo e, entre os selecionados, encontra-se um da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ).

O projeto intitulado "Tecnologia e Boas Práticas de Fabricação de Queijos: do laboratório à mesa do consumidor", que visa difundir os conhecimentos construídos dentro da Universidade entre pequenos produtores de queijos de Piracicaba e região, receberá o investimento de R\$98.800,00. Por meio de pesquisas na área de Tecnologia de Lácteos e Segurança dos Alimentos, que serão desenvolvidas a partir de outubro na Planta Piloto de Processamento de Alimentos e no Laboratório de Higiene e Laticínios, ambos do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), além de workshops, palestras e minicursos que acontecerão em 2014, é esperado o intercâmbio entre pesquisadores da ESALQ e outras instituições de referência na área.

Segundo Ernani Porto, professor do LAN e supervisor do projeto, foi observado uma necessidade de se trabalhar o assunto depois da realização de experimentos no Laboratório de Higiene e Laticínios. “Verificamos, a partir de uma linha de pesquisa que desenvolvemos sobre contaminação microbiológica na produção de queijos, que existem problemas nas produções que geram produtos de qualidade final baixa”, conta. Porto diz ainda que, durante visitas aos laticínios, fora constatado que algumas causas destes problemas são a falta de mão de obra qualificada com conhecimento técnico.

A iniciativa contemplada pelo projeto tem, ainda, entre seus objetivos, a difusão de conceitos relacionados às boas práticas de fabricação entre produtores e profissionais da área de lácteos e derivados, bem como pessoas da comunidade externa interessadas no assunto. Além disso, visa contribuir para a capacitação de profissionais da área que atuam em estabelecimentos de produção e comercialização de alimentos.

A equipe do projeto, que conta com professores, alunos de graduação e pós-graduação da ESALQ é composta pelos docentes do LAN, Ernani Porto, e Gilma Lucazechi Sturion, além de Bruno Domingues Galli, graduando em Ciência dos Alimentos, José Guilherme Prado Martin, doutorando em Ciência e Tecnologia de Alimentos e pelos integrantes do Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (GESEA).

Fonte: Lucas Jacinto, Assessoria da ESALQ