

## **DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE REQUEIJÃO DE CORTE COM ADIÇÃO DE ESPECIARIAS COMO SUBSTITUIÇÃO DO SÓDIO**

**AMADEU, Carolina Aparecida Antunes**<sup>1</sup> (caruh.antunes@hotmail.com); **AQUINO, Carmem Carolina Ortega**<sup>1</sup> (carmemortega6@gmail.com); **SANTOS, Érica Dias**<sup>1</sup> (erica\_diaas@hotmail.com); **HONMA, Janaina Mayumi**<sup>1</sup> (janainahonma@gmail.com); **PINEDO, Rosalinda Arévalo**<sup>2</sup> (arevaloros@hotmail.com).

<sup>1</sup>Universidade Federal da Grande Dourados, alunas do curso de Engenharia de Alimentos;

<sup>2</sup>Universidade Federal da Grande Dourados, Professora Doutora do curso de Engenharia de Alimentos.

Segundo a Portaria N° 359, de 04 de setembro de 1997, entende-se por requeijão “o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite. O produto ainda poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias”. O objetivo deste consistiu no desenvolvimento de requeijão de corte adicionados de especiarias visando a substituição do cloreto de sódio, e sua respectiva avaliação microbiológica. Foram feitas três formulações de requeijão de corte de acordo com um planejamento experimental, sendo uma controle e as demais realizadas com diferentes concentrações de especiarias e ausência de cloreto de sódio. O produto foi submetido à análises microbiológicas, as quais foram realizadas sob condições assépticas no Laboratório de Microbiologia (LAMICRO) da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Foram retirados 25 gramas da amostra de cada formulação desenvolvida e diluída em água peptonada, obtendo assim, a diluição  $10^{-1}$  e a partir desta diluição foram obtidas as diluições  $10^{-3}$ ,  $10^{-4}$  e  $10^{-5}$ . Todos os testes microbiológicos foram realizados em triplicata. Para o teste de Coliformes Totais e Fecais utilizou-se a técnica de tubos múltiplos pelo número mais provável à  $37^{\circ}\text{C}$  por 48 horas. Esta consistiu na realização do teste presuntivo, onde foi inoculada uma alíquota das diluições em tubos de ensaios contendo o meio de cultivo Lauryl Sulfato Triptose estéril com tubo de Durham invertido e foram incubados a  $35^{\circ}\text{C}$  por 48 horas. Todas as formulações avaliadas apresentaram-se isentas de coliformes, visto que não houve formação de gás no tubo de Durham durante o teste presuntivo em nenhuma diluição. Para a contagem padrão foram inoculadas alíquotas em placas contendo meio de cultura Ágar Padrão para Contagem estéril, em seguida foram incubadas a  $35^{\circ}\text{C}$  por 48 horas. Analisou-se o número de unidades formadoras de colônias por 25 g, e concluiu-se que para todas as formulações avaliadas foi observado o crescimento de uma colônia apenas na diluição  $10^{-3}$ , ou seja, todas as formulações apresentaram  $<1 \times 10^3$  UFC/25g, demonstrando assim que os requeijões desenvolvidos encontraram-se dentro do padrão de qualidade microbiológica vigente.

**Palavra-chave:** Requeijão de corte. Especiarias. Qualidade e identidade de produtos lácteos.

**Agradecimentos:** Ao CNPq.