

IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO TIPO MUSSARELA PRODUZIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

Luisa Eduarda Silva Passos¹, Sofia de Mesquita Veiga¹, Flávia Ferreira Araújo²

¹ Graduanda do curso de Medicina Veterinária - Universidade Salgado de Oliveira unidade Belo Horizonte - Belo Horizonte/MG - Brasil.

² Docente no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Belo Horizonte - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

INTRODUÇÃO

O queijo Muçarela é um dos mais consumidos no mundo, sendo o Brasil, o maior consumidor, chegando em 88%. O queijo Muçarela consiste em uma massa filada bem macia, sendo um queijo não-maturado, suavemente salgado, de coloração esbranquiçada ou levemente amarelada, com a superfície brilhante, podendo ser encontrado em vários formatos e tamanhos. A muçarela é um queijo de filagem com massa acidificada que se pode obter por coagulação, por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes específicas apropriadas. Os padrões podem variar devido a qualidade matéria prima utilizada no processo de fabricação.

METODOLOGIA

Esse trabalho foi desenvolvido a partir de pesquisas e artigos científicos já desenvolvidos por pesquisadores e profissionais da área de Medicina Veterinária direcionada à inspeção para análise de amostras enviadas por indústrias e fiscais estaduais agropecuários. Objetivando-se avaliar a qualidade do queijo e a identidade do queijo mussarela, sob SIE. O banco de dados possui 1438 laudos de amostras encaminhados mensalmente para Labquali conforme IN. 05/06 da AGRODEFESA.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Levando em consideração que das 1438 amostras que foram analisadas durante os anos de 2013 à 2016, sob o SIE de Goiás. 199 amostras (13,83%) do queijo muçarela não estavam de acordo com a portaria nº 364 do MAPA (Brasil, 1997), e o Decreto nº 4.01 (Goiás, 1993). Os resultados das médias anuais de amostras que estão em acordo e desacordo com a legislação do queijo muçarela sob SIE em Goiás são apresentados na Figura 1.

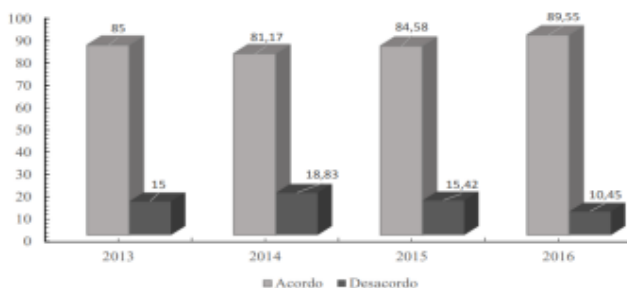


Figura 2. Amostras em “Acordo” e “Desacordo” do queijo Muçarela sob o Serviço de Inspeção Estadual de Goiás nos anos 2013, 2014, 2015 e 2016.

Conforme pode-se observar, não houve alteração nos dados da amostra em de "Acordo" e "Desacordo". Em média 85,07% dos resultados de avaliação de identidade e qualidade dos queijos muçarela que foram recebidos e avaliados pela AGRODEFESA no período de 2013 à 2016 se apresenta em "Acordo", e 14,03% em "Desacordo", sendo o principal problema relacionados a questões microbiológicas do produto. Segundo Santos-Koelln, et al., (2009), a presença de microrganismos pode alterar o sabor do produto final, já que a fermentação produz diversos compostos, estando presente o ácido acético, que ficam presentes no queijo. O paladar, o sabor e a textura do queijo muçarela podem ter variedades dependendo de como o leite é produzido e dos métodos utilizados para a confecção e amadurecimento (Chalita, 2009). A umidade no queijo muçarela deve está entre 47-48%, assim podendo aumentar a vida útil do produto, corpo mais firme, sendo assim um queijo de ótimo padrão para confecção de pizzas e alimentos relacionados. neste trabalho feito pelos pesquisadores, das 1438 amostras apenas 197 (13,70%), estão dentro desse padrão. A rotulagem é fundamental para a padronização do alimento, sendo utilizadas para informativos tais como prazo de validade, métodos de conservação, carimbo de inspeção, temperatura de armazenamento, assim tentando evitar ocorrências de intoxicação alimentar (Neres et al., 2012)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A identidade e qualidade do queijo mussarela elaborado em Goiás sob SIE, está com o nível de não conformidade baixo quanto aos aspectos sensoriais e características físico-químicas. Porém, considerando os resultados microbiológicos, existe uma quantidade considerável de amostras fora dos padrões estabelecidos. Outro fator preocupante é que seus indicadores não tem melhorado com o passar dos anos, ou seja, não houve melhora da qualidade do queijo Muçarela nos quatro anos estudados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

IVO, Israel Mendes. Identidade e qualidade do queijo tipo mussarela produzidos sob serviço de inspeção estadual em Goiás. Programa de Pós-Graduação Stricto sensu em Desenvolvimento Rural Sustentável. Universidade Estadual de Goiás, 2018