

Pesquisadores da Epamig alertam sobre os principais microrganismos deterioradores de queijos

Seg 25 novembro

Os queijos são alimentos muito ricos nutricionalmente, mas são também um bom ambiente para a proliferação de microrganismos deterioradores, como fungos e bactérias, danosos ao alimento e a quem consome.

A adoção de boas práticas de higiene da ordenha à fabricação é fundamental para se prevenir a contaminação, como alertam os pesquisadores da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) Jaqueline Sá, Cristiane Viana e Daniel Arantes.

“A prevenção baseia-se, basicamente, na adoção de boas práticas agropecuárias na fazenda, para a obtenção de leite de boa qualidade microbiológica, e de boas práticas de fabricação na indústria, a fim de evitar contaminações com bactérias, leveduras e fungos filamentosos”, ressalta Jaqueline Sá.

Os microrganismos deterioradores mais encontrados em queijos são os coliformes, bactérias como *Clostridium butyricum* e do *Clostridium tyrobutyricum*, *Pseudomonas*, fungos filamentosos e leveduras.

Os coliformes são os causadores do estufamento precoce do queijo, de 24h a 48h após a fabricação.

“Esse é o maior problema enfrentado pela indústria que, no momento do corte de queijos de massa dura ou semidura, identifica a massa ‘rendada’, repleta de pequenas olhaduras arredondadas”, aponta Daniel Arantes, que acrescenta: “No geral, quando o queijo estufa é sinal que há um foco intenso de recontaminação após a pasteurização do leite”.

A presença do *Clostridium butyricum* e do *Clostridium tyrobutyricum* no leite cru pode levar ao estufamento tardio (após 60 dias de maturação) dos queijos de massa dura ou semidura.

As bactérias do gênero *Pseudomonas* podem causar problemas nos queijos de longa maturação, pela produção de enzimas como lipases e proteases e degradar parcialmente as caseínas dos queijos liberando peptídeos causadores do sabor amargo.

As lipases psicotróficas podem hidrolisar a gordura, tanto no leite quanto no queijo e liberar ácidos graxos como o butírico que causam rancidez. Outro problema comum é o crescimento de leveduras e fungos filamentosos (bolors ou mofos) nos queijos de longa maturação.

A Epamig possui publicações que orientam sobre [ordenha](#), [higienização](#), [boas práticas](#), e [identificação de defeitos em queijos artesanais](#), além de outras sobre o tema, disponíveis para download gratuito e aquisição no [site da Livraria](#).

