

# IX CONGRESSO DE ZOOTECNIA

## "A ZOOTECNIA NO LIMIAR DO 3º MILÉNIO"

E  
X  
P  
O  
N  
O  
R

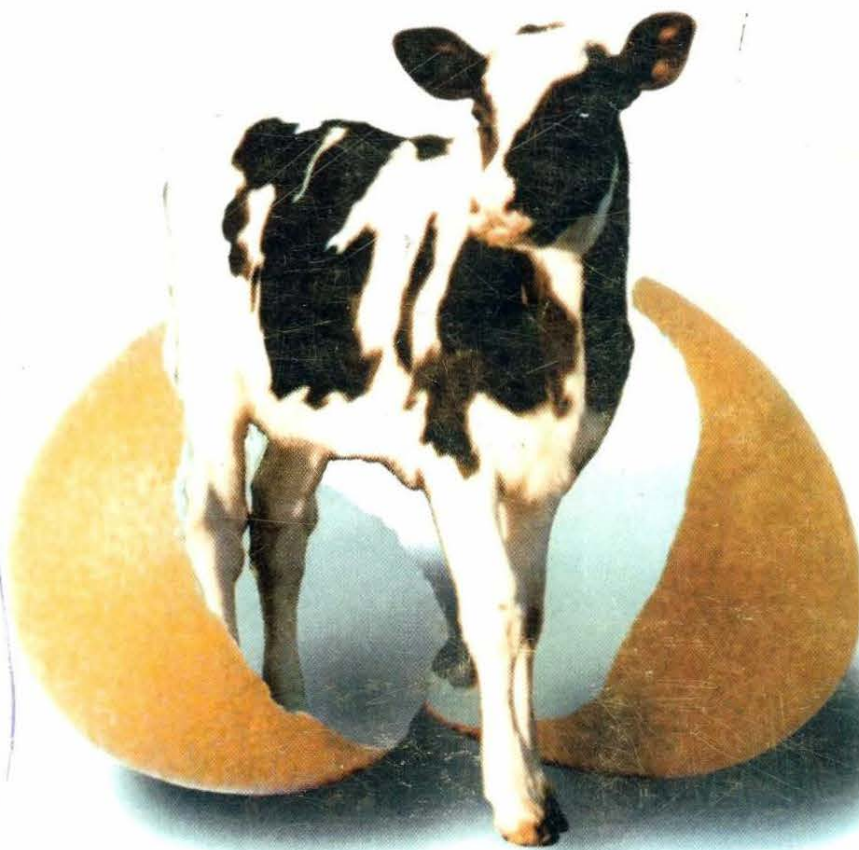
11

12

13

N  
O  
V  
E  
M  
B  
R  
O

1  
9  
9  
9



# RESUMOS



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS ENGENHEIROS ZOOTÉCNICOS

## CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DO QUEIJO TERRINCHO

E. Alves, L. Almeida, P. Bernardo, A. M. Rocha e M. L. F. Estevinho

*Departamento de Biologia, Escola Superior Agrária de Bragança, Apartado 172, 5300 Bragança*

É reconhecida, há muitos anos a importância de determinados tipos de queijos regionais, com características próprias, entre os quais se destaca o queijo Terrincho cuja denominação de origem foi aprovada por Despacho nº16/94 de 26 de Janeiro.

É também, conhecida a existência em todo o processo de produção e comercialização de lacunas que, a não serem resolvidas com medidas urgentes, dificilmente será possível proteger este património cultural.

Assim, foi nosso objectivo principal, contribuir para o conhecimento das características físico-químicas e microbiológicas do queijo de ovelha produzido em Portugal, na região de Trás-os-Montes.

Os resultados obtidos no nosso trabalho sugerem que na água, durante os meses de Janeiro a Março, os parâmetros bacteriológicos analisados situaram-se dentro dos limites permitidos por lei para águas de abastecimento, indicando que os tratamentos efectuados, à mesma, foram adequados. Adicionalmente, os valores de pH e sobretudo da condutividade foram reduzidos sugerindo um teor em sais minerais baixo.

No leite 1 utilizado no fabrico do queijo não se detectaram problemas de qualidade físico-química e microbiológica, durante o período em estudo. O leite 2 no mês de Março apresentou resultados insatisfatórios para os *Staphylococcus* *Streptococcus* e contagem total de microrganismos; observaram-se também resultados positivos na prova do álcool e um pH muito elevado, pelo que, este leite não deveria ter sido utilizado pela unidade fabril no fabrico do queijo.

A pesquisa de antibióticos foi negativa em todas as análises efectuadas.

No queijo, apesar de em alguns casos, os valores de pH ultrapassarem os limites de aceitação, o que poderia contribuir para estimular a multiplicação microbiana, os valores dos parâmetros bacteriológicos (contagem total, coliformes totais e fecais, streptococos, clostrídios sulfito-redutores, bolores, leveduras, esporulados e salmonelas) situaram-se dentro dos limites estipulados por lei. Por outro lado, pensamos que, a mistura dos dois leites ou qualquer outro factor ambiental, nomeadamente, pressão osmótica, a $\gamma$  ou temperatura, poderão ter contribuído para a inibição do crescimento dos microrganismos de alteração.

Relativamente aos resultados obtidos nas análises bacteriológicas e físico-químicas efectuadas à cuba e ao espremedor constata-se que, todos os parâmetros analisados se situaram dentro dos limites legalmente estabelecidos, sugerindo que o estado higiénico do equipamento era satisfatório, não constituindo foco de infecção na linha de produção.

As leveduras isoladas ao longo da linha de produção pertenceram aos géneros *Candida* e *Cryptococcus*.

Os resultados obtidos na globalidade indicam que, o estado higiénico e a qualidade do queijo Terrincho são aceitáveis; no entanto, apesar disso e por se tratar de um produto com Denominação de Origem Protegida, todas as tarefas conducentes à melhoria da sua qualidade serão de louvar.