

Cuscos Transmontanos: Caracterização físico-química e microbiológica preliminar

J Rodrigues^{1,2}, C Fernandes², M J Saavedra^{3,4}, E Ramalhosa²

1 Aluna do Mestrado de Qualidade e Segurança Alimentar da Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Bragança

2 Centro de Investigação de Montanha (CIMO), IPB, Campus de Santa Apolónia, Bragança.

3 Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB), UTAD, Vila Real.

4 Departamento de Ciências Veterinárias, Escola de Ciências Agrárias e Veterinárias, UTAD, Vila Real.

joanaa.ipb@gmail.com

O cusco é originário da região Africana, mais concretamente do Magrebe, podendo ser encontrado em diversos países. Em Portugal, os “cuscos”, assim chamados, encontram-se principalmente na região de Trás-os-Montes, mais concretamente entre as regiões de Valpaços e Miranda do Douro, continuando a ser confeccionados de forma artesanal, maioritariamente, por mulheres. Os cuscos de Trás-os-Montes são feitos a partir do trigo Barbela, humedecido com água e depois cozidos a vapor. Quando acabados de cozer, os cuscos estão prontos a ser consumidos, ou em alternativa (o que se verifica na maior parte das vezes) são secos ao ar, o que permite a sua conservação por meses, sendo então consumidos como substituto à massa ou ao arroz. De modo a conhecer mais em pormenor este produto alimentar, avaliou-se o modo de produção de cuscos artesanais, com vista a elaborar o fluxograma de produção e procedeu-se à caracterização físico-química e microbiológica preliminar de várias amostras para avaliar a sua estabilidade. As amostras de cuscos, num total de quatro, foram obtidas de produtores artesanais das localidades de Vinhais, Paçô de Vinhais e Fresulfe. Os valores de baixa atividade da água encontrados sugerem que este alimento será bastante estável. Do ponto de vista microbiológico, os parâmetros indicadores de alteração (Aeróbios Totais) mostraram qualidade microbiológica *Aceitável*, no entanto para a presença de microrganismos patogénicos como *Staphylococcus* spp., as amostras foram classificadas como *Não Satisfatório*, sugerindo contaminação cruzada. Estes resultados reforçam a necessidade de se elaborar um fluxograma do processo de fabrico, de forma a identificar claramente os PCC's (Pontos Críticos de Controlo) no âmbito dum programa HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Assim sendo, é fundamental a caracterização físico-química e microbiológica dos cuscos com vista a garantir a sua estabilidade e salvaguardar a saúde dos consumidores, de forma a implementar este produto como um factor de desenvolvimento económico da região.

Palavras-chave: Cuscos-Transmontanos; alimento-artesanal; características físico-químicas; características microbiológicas.