



FERMENTO LÁTICO

Aprimorando o queijo coalho

Em pesquisa feita pelo Laboratório da Faculdade de Nutrição (Fanut), a mestrande Camila Sampaio conseguiu produzir um fermento lático, para ser utilizado no queijo coalho do Sertão alagoano. A técnica deve solucionar o problema de contaminação do produto, enfrentado por indústrias de laticínios da região.

Após análise do Labora-

tório de Controle e Qualidade de Alimentos, ficou constatado que a maior parte daquelas indústrias possuía técnicas ainda artesanais para a produção do queijo coalho, que interferiam na qualidade do produto. Contrariando os padrões microbiológicos recomendados pela legislação vigente, os produtores não possuem o hábito de pasteurizar o leite e o utiliza cru para a

sua transformação em queijo. O seu uso nesse estado é responsável pela contaminação e comprometimento da vida útil do produto.

Conforme Maria Cristina Delgado, coordenadora do laboratório, os produtores alegam que não pasteurizam o leite por uma questão cultural: para que ele não perca o sabor original da região. A ausência desse procedi-

mento também é uma forma de economizar nos gastos, pois ao pasteurizar o leite, há necessidade de fermentá-lo e são os fermentos que mantêm as propriedades originais do produto.

Tentando superar esse entrave, Maria Cristina, em conjunto com bolsistas de pesquisa, desenvolveu uma forma de fermentar o queijo sem o custo adicional.

Demandas locais são ponto de partida

Atualmente, o laboratório envolve professores, 12 alunos da graduação, três do mestrado e um técnico-administrativo. A equipe atende solicitações das indústrias alimentícias na análise de seus produtos, a partir da identificação de microorganismos patogênicos, como a salmonela e o estafilococos, além de microorganismos indicadores da qualidade higiênico-sanitária, como os coliformes fecais.

A Cooperativa de Produção Leiteira de Alagoas (CPLA),

formada por cerca de 18 cooperados, entre pequenos e médios produtores de leite do Estado, é um dos parceiros permanentes desde o início do laboratório. Mensalmente, eles enviam amostras de seus produtos para serem analisadas e são orientados sobre possíveis contaminações no leite. "Nestas análises nunca foi encontrado microorganismos patológicos, mas quando são encontrados os coliformes, isso quer dizer que é preciso melhorar as condições de higiene da produção.