



Ciências Agrárias

UM ALERTA SOBRE O QUEIJO MUÇARELA: FILAGEM NÃO SUBSTITUI A PASTEURIZAÇÃO

Cristilane Macharete de Andrade, Jorge Ubirajara Dias Boechat

O queijo muçarela tradicional era feito com leite de búfala e de origem italiana, no decorrer do tempo foi se modificando, de modo que atualmente há queijos muçarela com leite de vaca e/ou com mistura de leites de búfala e de vaca (PERRY, 2004). No Brasil, a produção e o consumo desse queijo têm apresentado índices elevados de crescimento nos últimos anos (PRIMO, 1996), representando um dos grandes campeões na queijaria nacional com 30% do mercado. De acordo com a legislação brasileira, o correto é o leite passar pelo processo de pasteurização, por tratar-se de um alimento susceptível à contaminação por microrganismos, ocasionando defeitos no queijo e principalmente riscos ao consumidor. Frequentemente no Brasil, acontece a fabricação de queijo muçarela com leite cru, o que impede a obtenção de produto que ofereça segurança ao consumidor. Um dado importante para saúde pública é o fato de que a temperatura de filagem não substitui a pasteurização do leite (FURTADO e JOÃO PEDRO, 1994; SCOTT, 1991; EPAMIG, 1989). É comum, principalmente em pequenos laticínios, evitar a pasteurização do leite sob pretexto de se trazer menos eficiência à filagem, mas essa prática não deve ser usada, pois a pasteurização do leite garante qualidade sanitária necessária ao produto e o mesmo não acontece quando é fabricado com leite cru. O presente trabalho tem como objetivo estabelecer um controle do tempo de fermentação mais favorável à fabricação do queijo muçarela a partir dos resultados das análises de pH e acidez titulável do soro antes e depois da fermentação da massa obtida, tanto do processo com leite pasteurizado quanto naquele com leite cru. A partir do desenvolvimento do presente trabalho de pesquisa espera-se encontrar resultados que venha confirmar a importância da pasteurização do leite empregado na fabricação do queijo muçarela, conforme prevê a legislação, diferentemente de quando é produzido com leite não pasteurizado, podendo trazer problemas de intoxicação alimentar e infecções.

Palavras-chave: Muçarela, Filagem, Pasteurização

Instituição de fomento: IFF