



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

Cristilane Macharete de Andrade, José Carlos Lazarine de Aquino, Christyane Bisi Tonini, Cristiane da Silva Stabenow, Jorge Ubirajara Dias Boechat.

No Brasil, frequentemente ocorre a fabricação de queijo muçarela com leite cru por se considerar equivocadamente a filagem como um tratamento térmico que substitui a pasteurização. Entretanto, a temperatura de filagem não é suficiente para destruição dos micro-organismos do leite. Neste trabalho objetivou-se avaliar o processo de fabricação do queijo muçarela a partir do leite cru comparado ao processo de fabricação usando leite pasteurizado. Foram avaliadas 28 amostras de soro, em termos de pH e de acidez titulável (BRASIL, 2006), antes e depois da fermentação, adotando o tempo de 18 horas de fermentação. Conforme os resultados alcançados, ambos os processos apresentaram redução dos valores de pH e aumento da acidez depois da fermentação. Constatou-se que 85,7% (n=14) das amostras produzidas com leite cru possibilitaram a filagem da massa, com pH médio de 6,47 antes e 4,52 depois da fermentação e, valores de acidez média de 10°D antes e de 53°D depois da fermentação. Dentre as amostras de queijo muçarela produzido com leite pasteurizado, 64,3% (n=14) foram filadas apresentando valores médios de pH de 6,44 antes, e de 4,53 depois da fermentação, tendo valores de acidez de 10°D antes e de 50°D depois da fermentação. Os valores de acidez e pH do soro de queijo antes e depois da fermentação, não apresentaram diferença significativa a um nível de 5% de probabilidade entre os tratamentos (leite cru e leite pasteurizado). Desta forma, não se justifica a produção de queijo muçarela com leite cru, mesmo com percentual de filagem maior para esse tipo de leite (85,7%), pois a falta de tratamento térmico não garante segurança alimentar para o consumidor.

Palavras-chave: Queijo muçarela, Pasteurização do leite, Filagem.

Instituição de fomento: IFFluminense