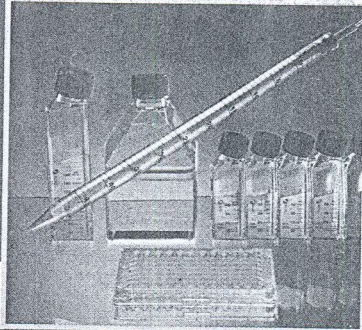
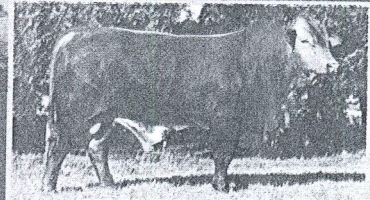
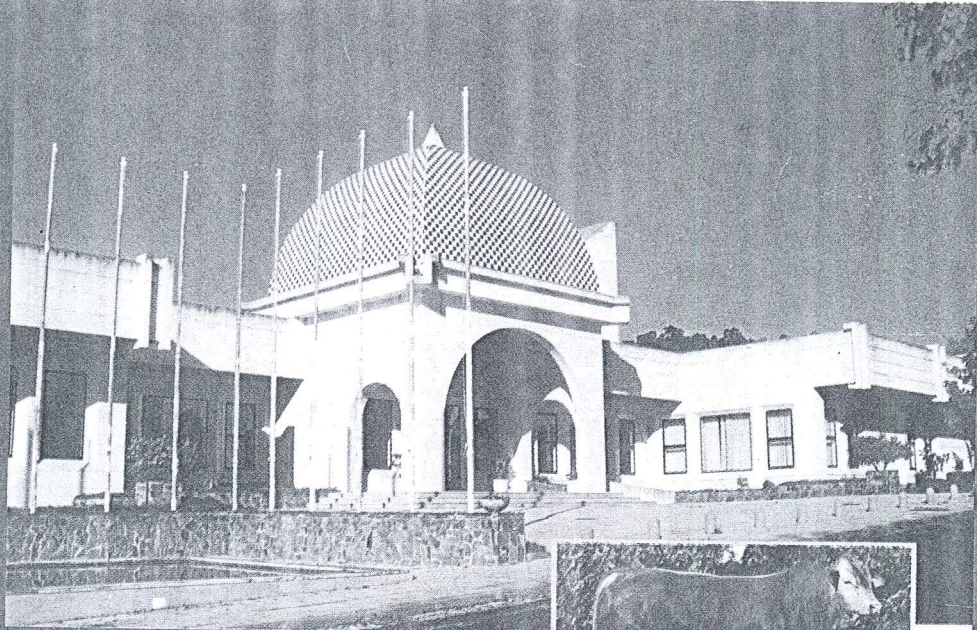




Ciências Veterinárias

EZN|VALE DE SANTARÉM
13|15 OUT

3º CONGRESSO DA SPCV



Livro de
Resumos

Qualidade higio-sanitária e química do leite e queijo da cabra Serpentina

Potes, M.E.¹, Pinheiro, C.M.¹, Babo, H.², Cavaco, N.², Cachatra, A.², Fialho, J.B.³

¹ Instituto de Ciências Agrárias Mediterrânicas. Universidade de Évora. Apto 94. 7002-554 Évora

² Associação Portuguesa de Caprinicultores da Raça Serpentina. R. Diana de Liz, Horta do Bispo - Apto194. 7002-503 Évora

³ Direcção Regional de Agricultura do Alentejo. Centro Experimental do Baixo Alentejo. Herdade da Abóbada. 7830-908 Vila Nova de S. Bento

Actualmente, cresce o número de consumidores preocupado com a segurança alimentar, exigindo, como é seu direito, alimentos inócuos e salubres. Muito valorizados pelos apreciadores, os produtos tradicionais integram o património cultural das regiões que os produzem. Fabricados por processos artesanais, a sua qualidade pode ser comprometida, quer pela enorme variabilidade encontrada no produto, quer por deficiências higio-sanitárias ocorridas durante o fabrico. No entanto, qualquer tentativa de intervenção neste âmbito não deve comprometer as suas características próprias.

Inseridos no estudo do queijo fabricado com leite de cabra Serpentina caracterizaram-se o leite destinado ao fabrico deste produto e o queijo fresco, produto bastante apreciado pelas suas características organolépticas, mas frequentemente repudiado pelos consumidores receosos dos derivados de leite de cabra. Seguiu-se o processo de fabrico do queijo em duas queijarias e avaliaram-se as composições química e microbiológica do leite e do queijo fresco, durante os períodos de Primavera e de Inverno, realizando, em cada período, três amostragens quinzenais.

No leite cru (LC) e no leite tratado termicamente (LTT) dosearam-se sólidos totais, gordura, proteína, caseína e pH e no queijo fresco (QF), resíduo seco, gordura, proteína, fracções azotadas e pH. Os parâmetros microbiológicos quantificados foram mesófilos viáveis totais (MVT) e coliformes (COLIF) e pesquisaram-se *Salmonella* sp., *Staphylococcus* coagulase positivo e *Listeria monocytogenes*, em LC, LTT e QF, excepto MVT nestes últimos.

Considerando os dois períodos de fabrico e ambas as queijarias, o LC apresentou os seguintes valores médios: sólidos totais: 14,10±0,15g/100g; gordura: 4,81±0,14g/100g; proteína: 3,89±0,04g/100g; caseína: 2,55±0,14g/100g; pH: 6,48±0,049. A composição química do LTT não foi significativamente diferente da do LC. As populações médias no LC foram: MVT: 5,61±0,53logufc/ml; COLIF: 3,98±0,26logufc/ml. No LTT, estes parâmetros foram negativos. O QF apresentou teor de humidade: 61,91±0,42g/100g; gordura: 45,44±0,44g/100gMS, humidade isenta de gordura: 74,94±0,47g/100g, proteína: 40,77±0,29g/100gMS e pH: 6,55±0,02. Os valores de COLIF foram 6,61±0,64logufc/g. Em nenhum produto foram detectados *Salmonella* sp., *Staphylococcus* coagulase positivo ou *Listeria monocytogenes*. De acordo com a legislação em vigor, os valores encontrados no leite indicam que se trata de uma matéria-prima de boa qualidade microbiológica, apta a ser transformada em queijo. Os valores de COLIF no QF são elevados, podendo indicar a existência de algumas deficiências durante o fabrico. Contudo, estes valores podem ser reduzidos com a aplicação de regras estritas de higiene, garantindo a qualidade e assegurando a genuinidade deste produto artesanal.

[Hygienic and chemical quality of Serpentina goat milk and cheese]

The numbers of consumers worried about food safety increase nowadays. They require safe and suitable food products for consumption. Traditional products are very valorised by their appreciators, integrating the cultural heritage of the production region. Normally traditional products are farmhouse-made and its qualities may be compromised by the huge variability and hygienic troubles of the manufacture. However, every attempt to improve this condition must not compromise own characteristics. In a study about Serpentina breed valorisation, milk and fresh cheese produced from Serpentina goat's breed were characterized. Goat's fresh cheese is a very appreciated product by the sensorial characteristics, but frequently rejected by consumers afraid with goat's milk derived products. Goat's cheese manufacture was controlled in two factories during two periods of cheesemaking (Spring and Winter), performing three samplings in each period, fortnightly. It was evaluated the chemical and microbiological composition of milk and fresh cheese. Raw milk (RM) and heat-treated milk (HTM) were tested for total solids, fat, protein, casein and pH and fresh cheese (FC) for dry matter, fat, protein, nitrogen fractions and pH. Microbiological parameters quantified were total viable mesophiles (TVM) and coliforms (COLIF) and it was examined for *Salmonella* sp., *Staphylococcus* coagulase positive and *Listeria monocytogenes*, in RM, HTM and FC excepting TVM in FC. Taking into account the two periods of cheesemaking in both factories, RM present the following mean contents: total solids: 14,10±0,15g/100g; fat: 4,81±0,14g/100g; protein: 3,89±0,04g/100g; casein: 2,55±0,14g/100g; pH: 6,48±0,049. Chemical composition of HTM was not significantly different from RM. Mean populations in RM were TVM: 5,61±0,53 log cfu/ml; COLIF: 3,98±0,26 log cfu/ml. In HTM, these parameters were negative. In FC, the mean contents were: moisture: 61,91±0,42g/100g; fat: 45,44±0,44g/100gDM; moisture in non fat solids: 74,94±0,47g/100g; protein: 40,77±0,29g/100gDM and pH: 6,55±0,02. COLIF were 6,61±0,64log ufc/g. *Salmonella* sp, *Staphylococcus* coagulase positive and *Listeria monocytogenes* were not detected in any product. According present legislation, the values found in milk indicate that, in a point of view of hygiene, it is a good raw material, suitable to be transformed in cheese. In FC, COLIF values are high, indicating some deficiencies during transformation. However, applying some strict measures of hygiene these values can be reduced, warranting the quality and assuring the genuinity of this artisanal product.