

IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA

P-138-22 AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE DERIVADOS DE LEITE OVINO PRODUZIDOS NA REGIÃO SUL DO BRASIL

Autores: Nespolo CR (Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul, Caxias do Sul, RS;) ; Farinatti LHE (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Rio Branco, AC;) ; Stefani LM (Departamento de Zootecnia, Universidade do Estado de Santa Catarina, Chapecó, SC;) ; Bianchi AE (Zootecnista, Chapecó, SC.) ; Queirós AA (Zootecnista, Chapecó, SC.)

Resumo

A produção de leite de ovelha e queijos ovinos é uma atividade crescente na região Sul do Brasil e desenvolvida em escala industrial nas regiões Oeste Catarinense e da Serra e Metropolitana do RS, estando vinculada especialmente à disponibilidade de matéria-prima e à qualidade assegurada dos produtos. O trabalho teve como objetivo avaliar parâmetros microbiológicos e físico-químicos de produtos de leite ovino produzidos nos municípios de Chapecó e Viamão, com base na legislação brasileira vigente. Foram avaliados leite ovino cru proveniente de duas cabanhas e queijos produzidos por uma indústria de laticínios, seguindo metodologias oficiais (I.N. Nº 68 / 2006 e I.N. Nº 62 / 2003 - MAPA). A avaliação de componentes físico-químicos em leite ovino cru produzido em SC e RS indicou valores acima dos mínimos estabelecidos no Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite (I.N. Nº 62 / 2011 - MAPA). Os queijos avaliados foram o tipo Roquefort e o maturado por 90 dias, sendo classificados, respectivamente, como de média umidade ou massa semidura e de baixa umidade ou massa dura e ambos considerados queijos gordos, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (Portaria Nº 146 / 1996 - MAPA). Do ponto de vista microbiológico, o leite ovino cru manteve-se dentro dos parâmetros estabelecidos, porém há necessidade de controle para evitar variações sazonais nas contagens de células somáticas. Os resultados microbiológicos em queijo atenderam os requisitos da legislação, exceto por contagem acima do padrão para *Estafilococos* coagulase positiva em queijo ovino maturado por 90 dias. Os resultados indicaram valores físico-químicos adequados, considerando que ainda não existe legislação específica para leite ovino. Há necessidade de controle em alguns parâmetros para assegurar a qualidade dos produtos comercializados e garantir a expansão da atividade ovina leiteira na região Sul do Brasil.