



A bióloga Luciane Oimari e queijo fresco exposto em feira livre: "As condições de produção têm efeito imediato na população"



# Fresco, mas impróprio para o consumo

Estudo mostra que boa parte do queijo fresco consumido em Campinas está deteriorado

ISABEL GARDENAL  
bel@unicamp.br

O Minas fresco é um dos queijos mais apreciados no Brasil. Prova disso é que, num levantamento realizado em 2000, figurou entre os três mais produzidos pela indústria de laticínios nacional, perdendo apenas para os queijos mussarela e prato, que representaram 39,60% e 29,57%, respectivamente. Um estudo feito em Campinas com queijo fresco mostrou que, das 210 amostras analisadas, 70 (33,33%) ficaram fora de um ou mais padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação, sendo classificados como produtos em condições sanitárias insatisfatórias e, portanto, impróprias para o consumo humano.

É que, como revela a pesquisa de mestrado da bióloga Luciane Oimari – intitulada “Avaliação da qualidade e identidade do queijo Minas fresco comercializado na cidade de Campinas, SP” – por ser um produto fresco, ele é suscetível a alterações microbiológicas e bioquímicas, encurtando a sua vida útil, definida pelo prazo de validade.

A pesquisadora procurou enveredar seu trabalho para o quadro desfavorável apontado nas bibliografias brasileiras sobre as condições de higiene dos principais queijos. O estudo investigou se os lotes do produto comercializado em Campinas atendiam aos quesitos de qualidade. “É que na indústria competitiva de produtos e serviços, a qualidade se destaca como arma para se obter vantagens no mercado”, observa Luciane.

Durante 14 dias, período de validade do produto, houve um acompa-

nhamento dos queijos provenientes das fábricas e dos comércios locais, mediante análises microbiológicas e físico-químicas, de acordo com os padrões previstos pela legislação brasileira, já que a sua comercialização, em desacordo com os padrões de qualidade vigentes, pode levar à ocorrência de casos e surtos de enfermidades transmitidas por alimentos. “É importante a caracterização microbiológica de um alimento porque suas condições de produção têm efeito imediato na população”, previne Luciane.

O estudo avaliou então o processo de fabricação, as condições higiênico-sanitárias, o provável prazo de validade do produto e os riscos para o consumidor.

Desfecho – Luciane declara que os mais de 30% de queijos considerados impróprios para o consumo já tinham saído contaminados das fábricas e apresentaram o mesmo nível de contaminação no comércio varejista. E isso apesar de todos os pontos-de-vendas avaliados terem respeitado a temperatura de armazenamento (até 10º) em suas gôndolas ou balcões refrigerados.

Ela declara ainda que a análise físico-química comprovou que três marcas de queijo não mantiveram os padrões, sendo os queijos classificados como gordos e extra-gordos, enquanto a legislação regulamenta o queijo Minas Frescal como semigordo.

Estoque – A dissertação cita, por cima, as condições de estocagem do queijo, embora este não tenha sido o seu objetivo. A sistemática é mais ou menos esta: o leite estocado deve ser mantido a 4°C de temperatura, ponto

que previne a multiplicação bacteriana por até 24 horas, mantendo a microflora similar à inicial, de quando deixa a fazenda.

Quando a fábrica produz o queijo fresco, ela também necessita mantê-lo em temperatura de até 4°C e preservar as condições de estocagem durante a distribuição. “Recomenda-se que o transporte seja refrigerado e os queijos não fiquem soltos. É aconselhável que sejam dispostos empilhados em no máximo quatro unidades e que tenham um apoio, para que não balancem e sejam danificados. Já, no mercado varejista, os queijos frescos devem ser armazenados em gôndolas ou balcões refrigerados até 10°C”, conta Luciane.

Qualidade – A qualidade do fresco envolve uma soma de fatores: a ordenha do leite na fazenda, onde é importante a sanidade do animal e higiene dos funcionários e equipamentos de ordenha; e, na fábrica, é importante a higiene dos manipuladores, utensílios e equipamentos durante o processo. Trata-se de uma cadeia que, se seguida à risca, contribui para a boa qualidade do queijo. “É impossível fazer um bom queijo de um mau leite, mas é possível fazer um mau queijo de um bom leite”, diz Luciane, usando as palavras dos queijeiros.

Ela aconselha que o consumidor observe alguns critérios antes da compra do queijo fresco: não deve comprá-lo se a gôndola não estiver refrigerada ou com temperatura suspeita, se a embalagem estiver danificada, se o queijo tiver uma crosta (além de um aspecto amarelado ou pastoso) – pois significa que sofreu alterações e está no fim da validade. Neste caso, é preferível escolher ou-

tra unidade. Também não é bom comprar um queijo fresco que já apresente separação de soro na embalagem. A água meio amarelada no saquinho contribui para contaminações e mostra que o queijo está descaracterizado. Já, a embalagem estufada, pode representar uma provável contaminação por coliformes, bactérias produtoras de gás.

As análises foram feitas de acordo com os padrões previstos na legislação

Discussão – Na dissertação, discutiu-se a importância da avaliação da qualidade de um alimento, principalmente a microbiológica, justificada pelos aspectos de saúde pública e econômico. Este tipo de análise dá ao consumidor a segurança de estar ingerindo um produto seguro, e ao produtor, a segurança de não ser penalizado por um defeito ou acidente em uma única amostra de queijo, o que comprometeria a reputação de sua empresa. Foi abordada ainda a segurança alimentar, desde a importância dos microrganismos nos alimentos até os sistemas de segurança mais modernos utilizados na indústria de alimentos.

Segundo a autora da pesquisa, mesmo que o queijo fresco traga alguns desses riscos, como outros alimentos, tem uma grande saída no mercado e, além disso, apresenta vantagens do ponto-de-vista tecnológico. Isso torna o queijo Minas fresco uma atividade lucrativa, e o seu alto rendimento é um incentivo à produção industrial em larga escala, determinando que o queijo tenha um custo mais baixo, fazendo dele o produto láctico mais acessível.

UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas

Reitor Carlos Henrique de Brito Cruz. Vice-reitor José Tadeu Jorge. Pró-reitor de Desenvolvimento Universitário Paulo Eduardo Moreira Rodrigues da Silva. Pró-reitor de Extensão e Assuntos Comunitários Rubens Maciel Filho. Pró-reitor de Pesquisa Fernando Ferreira Costa. Pró-reitor de Pós-Graduação Daniel Hogan. Pró-reitor de Graduação José Luiz Boldrini.

Elaborado pela Assessoria de Imprensa da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Periodicidade semanal. Correspondência e sugestões Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, CEP 13081-970, Campinas-SP. Telefones (0xx19) 3788-5108, 3788-5109, 3788-5111. Fax (0xx19) 3788-5133. Homepage <http://www.unicamp.br/imprensa>. E-mail [imprensa@unicamp.br](mailto:imprensa@unicamp.br). Coordenador de imprensa Clayton Levy. Editor Álvaro Kassab. Redatores Antonio Roberto Fava, Isabel Gardenal, Luiz Sugimoto, Manuel Alves Filho, Maria Alice da Cruz, Nadir Peinado, Raquel do Carmo Santos, Roberto Costa e Ronei Thezolin. Fotografia Antoninho Perri, Neldo Cantanti e Dário Crispim. Edição de Arte Oséas de Magalhães. Diagramação Dário Mendes Crispim. Ilustração Félix. Arquivo Antonio Scarpineti. Serviços Técnicos Dulcinéia B. de Souza e Edison Lara de Almeida. Impressão ArtPrinter Gráficos & Editores (0xx11) 6947-2177. Publicidade JCPR Publicidade e Propaganda: (0xx19) 3295-7569.