



## QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO LEITE UTILIZADO NO FABRICO DE QUEIJOS DA REGIÃO CENTRO COM DOP – PRIMEIROS RESULTADOS

RESENDE, A. M.<sup>1</sup>, REIS, J.<sup>1</sup>, BEATO, H.<sup>1</sup>, PINTADO, C. M.<sup>1</sup>, RISCADO, A.<sup>1</sup>, SILVEIRA, A.<sup>1</sup>, BRANDÃO, I.<sup>1</sup>, PAULO, L.<sup>1</sup>, BAPTISTA, C.<sup>1</sup>, FONTES, F.<sup>1</sup>, CASEIRO, C.<sup>1</sup>, MARTINS, S.<sup>1</sup>, ANDRÉ, I.<sup>1</sup>, SANTO, C. E.<sup>1</sup>, **RODRIGUES, A. M.**<sup>1,2,3</sup>

<sup>1</sup> CATAA, Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar, Castelo Branco, Portugal.

<sup>2</sup> Escola Superior Agrária – Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal.

<sup>3</sup> CERNAS-IPCB, Centro de Estudos de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal.

**Resumo:** Na Região Centro de Portugal são produzidos três queijos com DOP, Queijo da Serra da Estrela (QSE), utilizando leite cru de ovelhas das raças autóctones Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira e Queijos do Rabaçal (QR) e Amarelo da Beira Baixa (QABB), produzidos com misturas de leites de ovelha e de cabra de diferentes raças. O Programa de Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro pretende conhecer a composição química e a qualidade microbiológica do leite utilizado na produção destes queijos. Desde fevereiro de 2019 que estão a ser recolhidas amostras de leite em 12 explorações indicadas por 5 agrupamentos de produtores. De 15 em 15 dias são recolhidas amostras nos tanques de refrigeração e transportadas para o CATAA onde são processadas para determinação da PB, GB, Lactose, SNG, ST e mesófilos. Os valores de PB (6,2%), GB (7,6%), ST (19,3%) e SNG (11,8%) dos leites de ovelha destinados ao fabrico do QSE foram superiores ( $p \leq 0,05$ ) aos leites destinados ao QR e QABB e os leites de cabra destinados ao fabrico de QABB tiveram valores de PB (3,8%), GB (5,4%) e ST (14,3%) mais elevados ( $p \leq 0,05$ ) do que os leites destinados ao fabrico de QR. Nas amostras de leites de ovelha e cabra, os valores médios de lactose e mesófilos foram, respetivamente, 4,6% e 1698677 UFC/ml e 4,5% e 880856 UFC/ml e 87% das amostras apresentaram mesófilos abaixo do legislado. Os resultados obtidos sugerem a necessidade de melhorar a qualidade microbiológica do leite de algumas explorações.

**Palavras-chave:** Leite cru; Ovelha; Cabra; Germes totais

**Agradecimentos:** Programa Valorização da Fileira do Queijo da Região Centro, cofinanciando pelo Centro 2020, Portugal 2020, e União Europeia através do FEDER.

