PRODUÇÃO DE QUEIJOS AZUIS- REVISÃO LITERÁRIA

BRAGA, Raiza Araujo – Universidade Estaudal de Ponta Grossa – UEPG - raizabragavet@gmail.com
SANTOS, Raul Dias Moreira - Universidade Estadual de Ponta Grossa-UEPG- rauldiasmv@gmail.com
NOGUEIRA, Alessandro- Universidade Estadual de Ponta Grossa- UEPG- alessandronog@yahoo.com.br
ALBERTI, Aline - Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG -aalberti@uepg.br

Resumo: Roquefort, Gorgonzola, Cabrales, Stilton e Danablu são as variedades mais conhecidas de queijos azuis. São fabricados com leite bovinos, caprinos e ovinos, que passaram ou não por processos térmicos. O *P. roqueforti* participa ativamente do processo de proteólise e lipólise conferindo adequada maturação. O pH, a temperatura e umidade corretos são imprecíndiveis para qualidade do queijo.
Palavras-chave: veios azuis, proteólise, lipólise, maturação.

1. Introdução

Variedades mais conhecidas desse artefato são Roquefort, Gorgonzola, Cabrales, Stilton e Danablu (Cantor *et al*., 2017).

Dentre as características especiais deste produto é a presença do fungo *Penicillium roqueforti* que possibilita alterações bioquímicas particulares durante a fabricação e maturação do produto final. Esses produtos são caracterizados como queijos maduros moles com textura quebradiça e cremosa, perfurados e submetidos a salga (Ferroukhi, Chassard, Mardon, 2024).

2. Produção de Queijos Azuis

A manufatura desse produto pode ser realizada com leite bovino, caprino e ovino, submetido a processo térmicoou não desde que comprovado adequado tempo de maturação com a semeadura do *P. roqueforti* (Cantor, *et al*.,2017). Após 5 dias de fabricação os queijos são perfurados para o crescimento do fungo (Diezhandino *et al*, 2015). A porcentagem de veios azul depende da disponibilidade de oxigênio presente onde o fungo irá crescer (Caron *et al*.,2021).

3. P. roqueforti

Penicillium roqueforti é um fungo responsável por grande parte do processo de proteólise e lipólise no queijo. A proteólise confere maturação, amaciamento e sabor ao queijo (Cantor *et al*., 2017).

Já o processo de lipólise faz a liberação de metil cetonas, álcoois secundários e ésteres que conferem aroma ao queijo azul (Collins, Mcsweeney, Wilkinson, 2003).

Figura 01 – Queijo Azul



Fonte: ETLQueijos

4. Qualidade do Queijo

Alguns fatores na fabricação possuem importância significativa para adequada qualidade como pH, quantidade de inóculo na massa, umidade, câmara de maturação, temperatura e quantidade de oxigênio disponível (Bereford *et al*., 2001).

5. Conclusão

O queijo azul possui sabor e aroma específicos e complexa maturação realizada por *P. roqueforti*. Houve um incremento de consumo nos últimos anos e o mercado adequa-se para uma produção eficiente.

Referências

CANTOR, *et al.* Blue cheese. In: **Cheese**. **Academic Press**, p. 929-954. 2017

FERROUKHI, I; CHASSARD, C; MARDON, J. A comprehensive overview of blue-veined cheeses. **International Dairy Journal**, 2024.

DIEZHANDINO, I., *et al.* Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). ***Food chemistry***, v.168,p. 134-141, 2015.