

APRENDIZAGEM DO CRESCIMENTO MICROBIOLÓGICO POR MEIO DA PRODUÇÃO DO IOGURTE E DO QUEIJO ROQUEFORT

Helrison Hebert Lopes da Silva, Marcos Paulo Soares Moura, José Carlos de Castro Filho, Eveline de Alencar Costa

A disciplina de Microbiologia de Alimentos aplicada a Gastronomia utiliza como ferramenta didática, para a compreensão do crescimento microbiano, os passos para a produção de queijo e iogurte através da construção de um relatório acadêmico. O mesmo foi empregado aos alunos da referida disciplina de 2021.1 utilizando vídeo para produção do Queijo Roquefort e ficha técnica padronizada para elaboração prática de iogurte. O relatório foi executado individualmente e constatou-se, após correções, que os alunos identificaram e compreenderam os fatores que influenciam o crescimento microbiano como a temperatura, atividade de água, pH, umidade, interação entre culturas, presença ou falta de oxigênio e a quantidade e qualidade da cultura inicializadora utilizada nos processos. Assim como, o tempo de maturação que favorece o crescimento fúngico e afeta o resultado final do Queijo Roquefort e nas características sensoriais do iogurte (especificamente na textura). De forma geral, verifica-se que os relatórios concluem que os fatores mencionados interferem diretamente nas características sensoriais como coloração, aroma, textura e sabor em ambos os produtos. Deste modo, a referida atividade metodológica contribui para que os alunos compreendam a curva de crescimento microbiano, precisamente a construção e o controle da mesma através dos fatores intrínsecos e extrínsecos, sendo um conteúdo relevante para a formação do gastrônomo.

Palavras-chave: Microbiologia de alimentos. disciplina. Gastronomia.