

## Ata da 2ª reunião da REPEQUAB

A reunião aconteceu em 07 de outubro de 2019, das 14 as 17h, no Centro Cultural Ruth Cardoso, em Maceió, Alagoas, durante o 30º Congresso Brasileiro de Microbiologia, e contou com cerca de 100 participantes.

Inicialmente, a Prof. **Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco**, coordenadora da REPEQUAB, fez uma introdução sobre a rede, apresentando um histórico, objetivos, participantes e atividades realizadas até o momento.

Em seguida, o Prof. Dr. **Antonio Fernandes de Carvalho**, da Universidade Federal de Viçosa, apresentou uma conferência de abertura, com uma revisão geral sobre os queijos artesanais brasileiros. Foram abordados aspectos de mercado e variedades no Brasil e no mundo, a legislação pertinente e detalhes sobre procedimentos tecnológicos, segurança e diversidade microbiana nos diferentes tipos de queijos produzidos no Brasil, utilizando dados de publicações científicas de pesquisadores brasileiros.

A conferência foi seguida de um workshop, no qual o Prof. Dr. **Gustavo Lacorte**, do Instituto Federal de Minas Gerais, apresentou os desafios para atendimento da legislação brasileira para produção de queijos artesanais, ressaltando a diversidade de instância dos documentos oficiais balizadores, tanto federais como estaduais e também municipais, enfatizando a necessidade de integração entre a pesquisa básica e aplicada, o setor produtor e o setor regulador. Em seguida, o Prof. Dr. **Juliano de Dea Linder**, da Universidade Federal de Santa Catarina, falou sobre a aptidão tecnológica de culturas microbianas para aplicação em queijos, explorando sua capacidade de produção de metabólitos primários funcionais com ação nas características organolépticas e estruturais, seu papel na conservação dos queijos pela inibição de bactérias que causam alterações ou são patogênicas, a produção de enzimas autolíticas que atuam na maturação e também a produção de outros compostos secundários que impactam o sabor, aroma e a estrutura dos produtos. Na apresentação seguinte, a Profa. Dra. **Cynthia Jurkiewicz Kunigk**, do Instituto Mauá de Tecnologia, discorreu sobre a importância do fermento endógeno na qualidade e inocuidade dos queijos artesanais brasileiros, ressaltando seu papel na acidez, aroma, sabor, textura, segurança e diversidade microbiana nos produtos, em consequência da ação proteolítica, lipolítica e antimicrobiana dos microrganismos presentes no fermento, de acordo com resultados de pesquisas em andamento sob sua orientação. A última apresentação foi do Prof. Dr.

**Christian Hoffmann**, da Universidade de São Paulo, que também apresentou resultados preliminares de estudos em andamento, focados na caracterização do microbioma e metaboloma do queijo e microbioma do pingo, caracterização funcional genômica dos microrganismos predominantes no pingo, avaliação da segurança microbiológica dos queijos, dinâmica populacional dos microrganismos presentes e fatores que influenciam a produção do queijo canastra. Ao final do workshop, realizou-se um debate, com significativa participação do público presente, composto por professores e estudantes do país inteiro. Houve também a participação da Dra. **Florence Valence-Bertel**, do Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) de Rennes, França, que contribuiu com sua expertise na área de caracterização da diversidade bacteriana em produtos fermentados.

Ata Preparada por Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco



São Paulo, 13 de novembro de 2019