

**P78**

## **CONTROLO POR OZONAÇÃO DO NÍVEL DE ESPOROS FÚNGICOS NUMA CÂMARA DE CURA DE QUEIJO**

Armando Venâncio e Nelson Lima

Centro de Engenharia Biológica - IBQF  
Universidade do Minho, Campus de Gualtar, 4710-057 Braga

A qualidade do ar num ambiente fabril é relevante, principalmente, quando se tratam produtos perecíveis ou quando os produtos podem ser alterados por exposição a condições adversas. Este é o caso da generalidades das indústrias agro-alimentares. Na produção de queijo, a qualidade do ar é particularmente importante nas câmaras onde se cura o produto não acabado.

Nas instalações de uma indústria queijeira foi detectado, durante o processo de cura, um decréscimo no tempo de permanência dos queijos sem desenvolvimento de colónias visíveis de fungos filamentosos à sua superfície. Esta situação, pouco consentânea com os padrões internos de qualidade, exigiu a implementação de medidas de correcção eficazes a médio-longo prazo. A medida de correcção a médio-longo prazo adoptada consistiu na ozonação da câmara de cura, e é objecto de estudo apresentado neste trabalho. Para o efeito, foi utilizado um amostrador portátil de ar e foram comparados os desempenhos dos meios MEA (agar com extracto de malte) e DRBC (agar com diclorano, rosa de bengal e cloranfenicol) na recuperação e contagem dos fungos. Os fungos foram isolados e identificados.

Vários níveis de ozonação foram ensaiados, tendo sido possível, em três meses, diminuir o número de esporos viáveis no ar de *ca.* 700 ufc/m<sup>3</sup> para *ca.* de 25 ufc/m<sup>3</sup> e manter estes valores por mais três meses. Os resultados obtidos indicam que a ozonação apenas permite a melhoria da qualidade do ar, não tendo qualquer efeito sobre o nível de esporos viáveis presentes nas paredes e outras superfícies da câmara de cura.