

O ESTRANHO MUNDO VIVO NO INTERIOR DE UM QUEIJO

NESSE “CASTELO” DE CHEIRO E SABOR, FUNGOS E BACTÉRIAS DO BEM NÃO PARAM DE TRABALHAR!

Eles guardam milhares de microrganismos vivos, que não fazem mal à saúde e ainda garantem sabor e cheiro ao alimento. Sim, **os queijos são casas perfeitas para fungos e bactérias**, que apreciam ambientes úmidos e bons nutrientes para seu desenvolvimento!

Por ser feito de leite, aquele queijinho gostoso do café da manhã funciona como um **castelo de açúcares, proteínas e gorduras, onde os microrganismos podem se multiplicar**. Bem... Mas como ocorre, exatamente, o crescimento de fungos e bactérias?

O professor Luís Roberto Batista, da Universidade Federal de Lavras (Ufla), explica que esses pequenos **seres vivos gostam de morar na superfície dos queijos**. Se o alimento é produzido na indústria, eles são adicionados, de propósito, durante a fabricação. Quando feito de forma artesanal, os fungos e bactérias já presentes no leite se desenvolvem naturalmente, ainda mais se a temperatura estiver favorável.

QUEIJO AMARELO?

Os microrganismos absorvem os nutrientes do leite, crescem e geram novos descendentes. Ao se alimentar, fungos e bactérias eliminam enzimas e gases, que são jogados para fora de suas células. Essas substâncias descartadas vão garantir o cheiro, o sabor, e a aparência de um queijo. (Ah! Agora, entendi: **por isso é que existem aqueles queijos mais amarelados ou que parecem cheios de mofo!**)

O professor Luís Roberto conta que **fungos e bactérias são verdadeiros trabalhadores, que transformam a massa original do queijo em outro produto, bastante refinado e saboroso**. Certas bactérias, por exemplo, alimentam-se da lactose e transformam esse nutriente em ácido, o que faz com que o alimento tenha aquele gosto superforte!

Além disso, como existem “zilhões” de tipos de fungos e bactérias, é possível ver e apreciar, no mundo todo, um montão de queijos diferentes. **No Brasil, a gente nunca vai produzir aquele queijinho francês (e vice-versa)!**

GALERA DO BEM

Se você pensava que fungos e bactérias eram apenas vilões, causadores de doenças, descobriu que eles são muito importantes para a fabricação do queijo, né?! E eles também se mostram **essenciais para produção de pães, iogurtes e outros alimentos**.

O professor Luís Roberto diz que **90% dos microrganismos são legais! Apenas**

10% apresentam riscos. Os *Lactobacillus* são exemplos de bactérias usadas na produção de alimentos. Já as salmonelas podem causar doenças graves, e até matar. “Em ambiente natural, predominam as bactérias benéficas, pois as causadoras de doenças [*chamadas de “patogênicas”*] não conseguem competir”, afirma o pesquisador.

QUEIJO DE “PINGO”

Os queijos mineiros são muito especiais e premiados. **Recentemente, Minas ganhou 11 medalhas em um concurso mundial, na França, ao disputar com 700 produtos de 20 países.** Os produtores mineiros aprenderam a trabalhar bem com fungos e bactérias... e conseguem sabores únicos e deliciosos!

Bem famosos, alguns queijos das **regiões da Canastra e do Serro são feitos com uma técnica chamada “pingo”**. Depois que está pronto, o alimento descansa numa bancada. Nesse local, surgem as bactérias. “Durante o descanso, pinga muita água. Os produtores coletam esse líquido, rico em microrganismos para jogar nos queijos a serem produzidos no dia seguinte”, explica o professor Luís Roberto.

Fonte:

<http://minasfazciencia.com.br/infantil/2017/12/28/o-estranho-mundo-vivo-no-interior-de-um-queijo/>