

ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA DE ANÁLOGO DE QUEIJO PLANT-BASED À BASE DE ABÓBORA (CUCURBITA MOSCHATA) DURANTE 90 DIAS DE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

Thaissa Eduarda Guedes De Sousa¹
Francisco Guilherme Oliveira Ferreira²
Isabelly Maria Julião Lopes³
Ederson Nogueira Paulo⁴
Jorgiane Da Silva Severino Lima⁵

RESUMO

A crescente demanda por alimentos plant-based torna relevante a avaliação da qualidade microbiológica e da vida útil de análogos lácteos (WILLIS et al., 2024). A abóbora (*Cucurbita moschata*) destaca-se como matéria-prima de potencial funcional, com efeitos associados à modulação da microbiota intestinal (NIETO et al., 2024). Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar a estabilidade microbiológica de duas formulações (F1 e F2) de análogo de queijo cremoso à base de abóbora, diferenciadas pela fonte lipídica empregada: óleo de soja (F1) e óleo de semente de abóbora (F2) durante 90 dias de armazenamento a 8 ± 1 °C. Foram realizadas análises quinzenais (T0-T6) para quantificação de bolores e leveduras em PDA (temperatura ambiente, 5 dias) e de coliformes totais e termotolerantes pelo método do Número Mais Provável (NMP), em triplicata, nas diluições 10^{-1} a 10^{-3} , com etapa presuntiva em caldo LST (35 °C/24-48 h) e confirmação em caldo EC (45,5 °C/24-48 h). Até 75 dias (T0-T5), ambas as formulações apresentaram contagens de bolores e leveduras abaixo dos limites de quantificação adotados no estudo. Aos 90 dias (T6), observou-se perda de estabilidade microbiológica: F1 apresentou crescimento incontável de fungos na diluição 10^{-1} , enquanto F2 manteve crescimento de bolores e leveduras abaixo do limite de quantificação. No mesmo período, F2 apresentou resultado positivo para coliformes termotolerantes, com combinação 3-0-0 e NMP de 23/g. Os resultados indicam estabilidade microbiológica das formulações até 75 dias de armazenamento, com diferentes perfis de alteração entre elas aos 90 dias. Para estudos futuros voltados à extensão da vida útil, recomenda-se avaliar estratégias complementares de conservação, como o ajuste do pH e da atividade de água e o emprego de conservantes autorizados. O trabalho contribui para a 'Diversidade, Inclusão e Transformação Social' ao desenvolver uma alternativa alimentar plant-based à base de abóbora, matéria-prima regional da agricultura familiar, ampliando as opções para pessoas com restrições alimentares, vegetarianas, veganas e intolerantes à lactose, e promovendo a inclusão alimentar. A valorização desse insumo regional fortalece a renda de pequenos produtores e a segurança alimentar de comunidades do semiárido, fomentando a transformação social.

AGRADECIMENTOS: Agradeço à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) pelo suporte institucional e pela contribuição para a realização deste trabalho. Ao Laboratório de Inovação em Embalagens Sustentáveis para Alimentos (LAINES), pelo suporte e pela infraestrutura disponibilizada para o desenvolvimento deste trabalho. Trabalho desenvolvido na modalidade de Iniciação Científica voluntária, sem apoio financeiro de agências de fomento. Grande área do CNPq: Ciências Agrárias.

Palavras-chave: alimentos plant-based; *Cucurbita moschata*; estabilidade microbiológica; vida útil.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, bellyu@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, edersonpaulo05@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁵