

Quantos presentes podemos ganhar ao comemorar uma data especial?
Vários!

E é assim que a SACCO Brasil tem o imenso prazer e orgulho de participar da realização de um sonho de seu maior sonhador, o Joca.

Ao lançar seu livro “Queijos: aspectos tecnológicos”, Joca agrupa uma série de vivências práticas e teóricas de quem sabe literalmente, colocar a mão na massa e fazer queijo.

A SACCO Brasil comemora seus dez anos da melhor forma, preocupada em manter seus sonhos e desejos realizando-se pelo país afora! Para tanto, presenteia sua equipe de trabalho e seus clientes com a contratação do Alencar. Formado pela Cândido Tostes em 1989, o Alencar tem um excelente conhecimento técnico e uma experiência que faz dele um profissional respeitado e reconhecido por todo o meio laticinista brasileiro. Seja bem vindo muito sucesso na SACCO Brasil!



Baixa Viscosidade

- Antibióticos, fagos ou inibidores;
- Baixo teor de proteínas e gordura, água no leite ou falta de estabilizante;
- Tratamento térmico e homogeneização incorretos;
- Cultura com produção de EPS;
- Resfriamento ou agitação a pH elevado ou temperatura de envase baixa;
- Agitação rápida e/ou filtração a alta pressão;
- Agitação intensa após resfriamento ou durante a adição de frutas;
- Resfriamento muito rápido no pote.



Sinérese:



- Incorporação de ar: linhas, bombas, válvulas, vazamentos, falta de desaerador após misturador, agitação excessiva no tanque de mistura, fermentação ou estocagem;
- Conteúdo baixo de proteínas ou gordura, dose de estabilizante, água no leite;
- Homogeneização e tratamento térmico insuficientes;
- Cultura com baixa produção de EPS ou % de inóculo alto;
- Quebra do gel antes ou depois do ponto de resfriamento: pH > 4,6 ou < 4,30;
 - Contaminantes gasógenos: Coliformes, Leveduras e NSLAB;
 - Antibióticos inibindo cepas produtoras de EPS;
 - Temperatura de incubação alta ou subindo durante incubação;
 - Fagos atacando cepas produtoras de EPS;
 - Resfriamento muito lento;
 - Temperatura de envase muito baixa;
 - Preparado de frutas com pH inferior, por exemplo, 4,20;
 - Pós-acidificação;
- Tratamento mecânico intenso durante e após a refrigeração.

- Cultura inadequada – filante;
- Uso de gelatina com cultura “EPS”;
- Temperatura de incubação baixa;
- Conteúdo baixo de sólidos - proteínas;
- Estabilizante ou percentual de estabilizante incorreto;
- Conteúdo de açúcar inadequado.



Filante

Grumos



- Desequilíbrio salino do leite: mamite e CCS elevada, período de lactação, alimentação;
- Tempo de hidratação do LP ou proteínas lácteas antes do tratamento térmico;
- Conteúdo elevado de cálcio adicionado a mistura;
- Estabilizante inadequado;
- pH da mistura abaixo de 6,40;
- Tratamento térmico à temperatura elevada e/ou homogeneização insuficiente;
- Uso de cultura com baixa capacidade de produção de EPS ou inóculo alto;
- Temperatura de incubação ou resfriamento elevadas;
- pH de resfriamento abaixo de 4,30;
- Ataque de fagos ou inibição por antibióticos e conservantes a cepas produtoras de EPS;
- pH alto ou baixo demais na quebra do gel e no resfriamento;
- Quebra deficiente do coágulo no tanque;
- Filtro inadequado;
- Pós acidificação.

LC4 P1: proteção natural para seu queijo.

A capacidade de sobrevivência das bactérias lácticas nos eco-sistemas que constituem os alimentos; habitado por várias outras espécies patogênicas e indesejáveis, resulta da sua atividade fermentativa e da produção de substâncias antimicrobianas. A produção de substâncias antagônicas por bactérias lácticas é reconhecida e estudada há muitos anos. O rol de substâncias é composto por ácidos orgânicos, peróxido de hidrogênio e proteínas antimicrobianas. Estas substâncias apresentam propriedades interessantes para a preservação de alimentos:

- são geralmente reconhecidas como substâncias seguras;
- não são nem ativas e nem tóxicas em células eucariotas;
- são inativadas por proteases do trato digestivo, tendo pouca influência sobre a microbiota intestinal;
- são normalmente tolerantes ao calor e as variações de pH;
- apresentam espectro antimicrobiano relativamente amplo contra muitos patogênicos de origem alimentar e bactérias de deterioração;
- o mecanismo de ação bactericida é geralmente sobre a membrana citoplasmática das bactérias sem resistência cruzada com antibióticos;
- os seus determinantes genéticos são geralmente plasmídeo codificado, facilitando a manipulação genética.

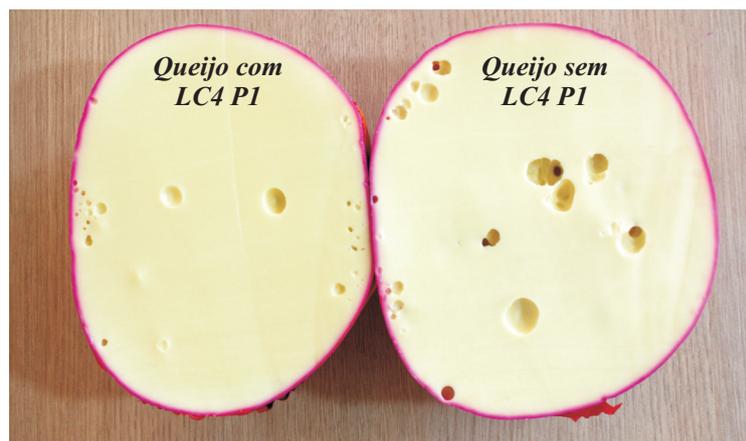
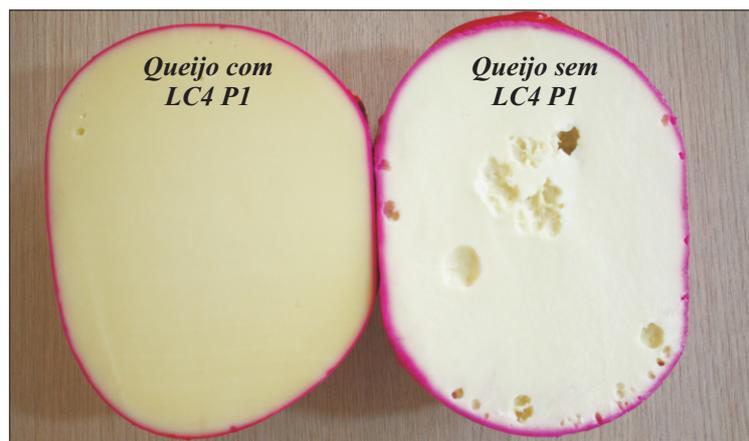
Muitos estudos têm sido realizados nos últimos anos e sobre o tema. Os resultados indicam claramente que a aplicação das bacteriocinas na conservação de alimentos pode oferecer benefícios interessantes tais como:

- prolongamento da vida de prateleira dos alimentos;
- proteção adicional durante exposição do produto à temperaturas desfavoráveis;
- redução de risco de transmissão de agentes patogênicos de origem através da cadeia alimentar;
- melhoria das perdas econômicas devido a deterioração dos alimentos;
- redução da aplicação de conservantes;
- permite a aplicação de tratamentos térmicos menos graves, sem comprometer a segurança alimentar: melhor preservação dos nutrientes alimentares e vitaminas, bem como propriedades organolépticas dos alimentos;
- permite a comercialização de "novos" alimentos, menos ácidos, com menor teor de sal, e com um maior teor de água;
- podem servir para satisfazer industriais e demandas de consumidores.

As bacteriocinas podem ser "introduzidas" nos alimentos de duas formas:

- pela adição de preparações;
- por meio de inoculação de cepas capazes de produzi-las.

O uso de culturas bacteriocinogênicas requer cuidado na seleção das cepas para que elas se adaptem ao meio em que serão usadas, para que sejam capazes de crescer e produzir bacteriocina em quantidades suficientes para inibir o patogênico alvo ou bactérias de deterioração. Da mesma forma requer a realização de testes para uma correta adequação. Estas culturas podem ser usadas co-mo fermentos propriamente ditos, como complemento ou em combinação com o fermento láctico. Com base nestes conceitos, a SACCO trás para o Brasil a cultura **LC4 P1**, composta por um mix de cepas de *Lactobacillus casei* produtores de bacteriocinas. A cultura é de uso combinado, ou seja, deve ser usada em associação com o fermento. Os resultados primeiros testes realizados no Brasil em queijos como o Gouda e o Prato Esférico podem ser vistos nas fotos abaixo. Os dois pares de queijo foram fabricados com leite do mesmo silo em dias diferentes. Na foto da esquerda os queijos tinham 10 dias de câmara quente - 22° C e na da direita 15 dias. Além da nítida melhoria na formação de olhaduras, os queijos apresentaram uma massa mais untuosa e um flavor mais intenso e mais agradável. Após estocagem por 120 dias, não houve alteração negativa de textura e sabor. Efetivamente, mais testes precisam ser realizados, mas estes primeiros resultados são muito animadores.



SACCO

Produtos...
Tecnologia...
Comprometimento!

Veneza comemora 60 anos

No ano em que a Veneza completa seus 60 anos, a cooperativa tem muito que comemorar. Fundada por 17 produtores rurais, a Veneza foi criada no intuito de resolver os problemas de comercialização de leite em uma região controlada pela pecuária de corte e buscando condições econômicas e sociais. Durante todo esse tempo, a VENEZA desenvolveu tornando-se a segunda maior Cooperativa de Laticínios do Estado do ES e uma das maiores produtoras de queijo do país alcançando a oitava colocação no Ranking Setorial da Indústria de Alimentos do Espírito Santo. Atualmente, a Veneza é uma grande empresa geradora de emprego e renda da região. São mais de 1200 cooperados, 5 mil postos indiretos de trabalho, chegando à marca de 70 milhões de litros de leite captados no último ano. A Veneza está presente no Estado do Espírito Santo, Bahia, São Paulo, Rio de Janeiro e Pará. A SACCO Brasil se congratula faz questão de parabenizar



Clerici 20/80: para quem tem mais de um objetivo!

Sabor e Aroma



Rendimento

Lipase de cordeiro
Clerici:



você
pode ter mais sabor!

Ambiente
naturalmente
limpo...



 AIRGENIC ENERGY FOR LIFE  SACCO Brasil

Produção:
Sacco Com. Imp. e Exp. de Alim. Ltda.
R. Uruguaiana, 1379 - Bosque - Campinas-SP
CEP: 13026-002
saccobrasil@saccobrasil.com.br
www.saccobrasil.com.br

Expediente:

Colaboração:
João Pedro de M. Lourenço Neto
Hans Henrik Knudsen
Maria Tereza Cratiú Moreira
Eduardo Reis Peres Dutra
Alencar Moreira de Oliveira
Patrícia B. Mattos

Publicação trimestral
Tiragem: 3.000
Publicação de distribuição gratuita

Impressão: Master Graf