



Três jovens cabo-verdianos tiveram um estudo seu, sobre o fabrico do queijo da ilha do Fogo, publicado na revista indiana International Journal of Research – GRANTHAALAYAH.

“Queijo tradicional produzido na ilha do Fogo – Cabo Verde: Características físico-químicas, sensoriais, higiénicas e de segurança”, título do trabalho, foi elaborado por Simoni Andrade, Wilson Tavares e Beatriz da Silveira.

Segundo Simoni Andrade, o objetivo principal foi investigar a qualidade microbiológica, as propriedades físico-químicas e a aceitação sensorial do queijo da ilha do Fogo. “Todas as amostras foram bem aceites quanto às características organolépticas, com índice de aceitação superior a 70%”, disse ao A NAÇÃO.

O estudo não detectou microrganismos perigosos à saúde pública, como Salmonella e Listeria monocytogenes. No entanto, foram encontrados indicadores de higiene, como coliformes e Escherichia coli, sugerindo a necessidade de melhorias nas boas práticas de fabrico. Já as propriedades físico-químicas, estas, segundo a mesma fonte, estão em conformidade com a legislação.

A publicação do estudo pela revista indiana passou pela avaliação de especialistas e aumenta o rigor científico do trabalho realizado num âmbito mais alargado. Dados como a composição centesimal do queijo de Fogo, acidez, pH e análise de microrganismos podem fundamentar futuros estudos sobre a qualidade do queijo.

Autor: João do Rosário