

### Influência do teor de gordura na cor e perfil de textura do queijo de manteiga

Antonio Iranaldo Nunes Leite<sup>1\*</sup>, Nívea Maria Vicentini<sup>2</sup>, Renata Golin Bueno Costa<sup>3</sup>,  
Virgílio Carvalho dos Anjos<sup>1</sup>, Cristina Guimarães Pereira<sup>1</sup>, Isandra de França Medeiros<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Juiz de Fora, Departamento de Física,

<sup>2</sup>Embrapa Gado de Leite,

<sup>3</sup>Epamig, Instituto de Laticínios Cândido Tostes,

<sup>4</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

\*e-mail: antonio.leite@ifrn.edu.br

Objetivou-se analisar a influência do teor de gordura (% de manteiga de garrafa) na produção do queijo de manteiga por meio de análise colorimétrica e de perfil de textura, como ferramentas para avaliação rápida dos atributos de cor e textura do queijo de manteiga. O trabalho foi composto por quatro tratamentos, com diferenciação da proporção de manteiga de garrafa na formulação do queijo manteiga, sendo esses: 0%, 25%, 35% e 45% de manteiga de garrafa, em duas repetições da produção. Os resultados das médias foram comparados utilizando a análise de variância (ANOVA) associada ao teste de Tukey a 5% de probabilidade. As amostras de queijo de manteiga produzidas sem adição de manteiga de garrafa apresentaram maiores percentuais de proteína e umidade e os menores teores de gordura e gordura no extrato seco (GES). O aumento da adição de manteiga de garrafa nas amostras (25%, 35% e 45% de manteiga de garrafa) provocou uma redução nos níveis de proteína, acompanhado pela diminuição dos níveis de umidade, enquanto que o percentual de gordura e GES aumentaram, como era de se esperar. Houve diferença significativa em todos os parâmetros de cor analisados no queijo de manteiga devido à diferença na quantidade de manteiga de garrafa utilizada. Na avaliação do parâmetro colorimétrico  $a^*$ , com transição do verde para o vermelho, observou-se um padrão de variação, pelo fato da cor do queijo de manteiga sofrer influência quase que exclusivamente pelo ingrediente manteiga de garrafa que contém carotenóides que conferem cor ao queijo e interferem na percepção do padrão vermelho. Em relação ao ângulo Hue, verificou-se que quanto maior o teor de gordura, mais os valores do ângulo Hue se aproximavam de 90°, que caracteriza a coloração amarela. No resultado da análise do Perfil de Textura, as amostras não demonstraram uma tendência geral de comportamento, no entanto, observou-se que todos os parâmetros tenderam a diminuir com o aumento do percentual de manteiga de garrafa. Houve influência do teor de manteiga de garrafa nos atributos do queijo de manteiga.

