

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJOS DE MANTEIGA PRODUZIDOS NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

Elane Cristina Fernandes Franco Pompeu¹, Janice Ribeiro Lima², Renata Tieko Nassu³

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical; ³Embrapa Pecuária Sudeste, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil;

O queijo manteiga tem sido uma opção utilizada para o aproveitamento do leite nas fazendas, constituindo-se um produto de fabricação simples e de grande valor nutricional. Este trabalho teve como objetivo a caracterização físico-química de queijos de manteiga produzidos e comercializados no Estado do Rio Grande do Norte. Foram avaliadas 6 marcas comerciais diferentes. Os valores médios encontrados foram pH: 5,47 a 6,19; atividade de água: 0,953 a 0,971; acidez total em ácido láctico: 1,15 a 0,32%; umidade: 40,58 a 59,23%; cinzas: 1,79 a 3,20%; proteína: 19,87 a 27,74%; gordura: 7,87 a 25,29%; cloretos: 1,13 a 2,09%. Segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo de Manteiga, as percentagens permitidas de gordura no extrato seco (GES) para o queijo manteiga variam de 25 a 55% e um máximo de umidade de 54,9%. Das amostras de queijos analisadas, apenas uma estava fora do padrão para umidade, no entanto, 5 amostras estavam com teor de gordura abaixo do exigido na legislação. Os resultados indicam a necessidade de maior padronização do processo de fabricação do queijo de manteiga.

Financiamento: Projeto PRODETAB 101 – 01/02 – Banco Mundial