



Área: **Processo e Desenvolvimento de Produto**

Código do Trabalho: **488** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1102**

ISBN: **978 - 85 - 60299 - 00 - 3**

## **INFLUÊNCIA DO PROCESSAMENTO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DE QUEIJOS DE COALHO PRODUZIDOS NO ESTADO DO CEARÁ**

**RENATA TIEKO NASSU\*** (*EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL*); **BENEDITO DE BRITO CARDOSO** (*CENEC LIMOEIRO DO NORTE*); **ALEX-SANDRA ALEXANDRE DE ANDRADE** (*UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ*); **ROGLEIJIANIA LÚCIA ADRIANO FERNANDES** (*EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL*); **GEIRLA JANE FREITAS DA SILVA** (*UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ*); **ALINE COSTA SILVA** (*EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL*)

\*E-mail: [rtnassu@uol.com.br](mailto:rtnassu@uol.com.br)

O queijo de coalho é um produto tipicamente nordestino, cuja tecnologia é relativamente simples, constituindo-se em uma fonte de renda para pequenos e médios produtores. A diversificação da metodologia para a manufatura do queijo de coalho pode ser constatada na produção de vários fabricantes, tanto artesanais como industriais. Na fabricação artesanal, é utilizado leite cru, o que lhe confere características únicas que são percebidos pelo consumidor deste tipo de queijo, porém em estabelecimentos inspecionados a pasteurização é obrigatória. Segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do queijo de coalho, tem-se como características do processo de elaboração, a coagulação, corte e mexedura da massa, remoção parcial do soro, aquecimento da massa, salga, prensagem e secagem. Também pode ser elaborado a partir de massa crua, sem aquecimento. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas e sensoriais de queijos processados de diferentes maneiras, no Estado do Ceará. Foram analisados queijos processados em três unidades produtoras localizadas em diferentes localidades, sendo uma com inspeção federal e duas artesanais, sem inspeção. Foram realizados testes de aceitação dos queijos, avaliando-se aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura. As análises físico-químicas realizadas foram: umidade, cinzas, proteína, gordura, cloretos, acidez, Aw, pH, nitrogênio proteico, nitrogênio não proteico, índice de maturação, cor, extrato seco desengordurado e gordura no extrato seco. Os processamentos dos queijos foram acompanhados in loco para estabelecimento das diferenças entre as etapas para cada um deles. As amostras não apresentaram diferenças significativas para os atributos aceitação global, aroma e textura. Foram encontradas diferenças significativas em todos os parâmetros físico-químicos, como exceção da proteína e índice de maturação. Nos processamentos foram verificadas diferenças nas seguintes etapas: apenas um deles pasteuriza e o aquecimento é realizado no tanque; para os outros dois, o leite utilizado é cru e o aquecimento é realizado com soro quente fervido, jogado diretamente no queijo, após enformado e desenformado. A prensagem variou de 50 minutos a 4 horas, influenciado no teor de umidade das amostras. Este estudo preliminar indica que as diferentes formas de processamento podem influenciar nas características físico-químicas dos produtos, porém com menor impacto na sua aceitação sensorial.

**Palavras-Chave:** queijo de coalho; processamento; caracterização

### **Agradecimentos:**

PRODETAB/Banco Muncial