

### ELABORAÇÃO DE QUEIJO DE CABRA MATURADO POTENCIALMENTE PROBIÓTICO UTILIZANDO *Lactobacillus acidophilus*

K.O. SANTOS<sup>1</sup>, A.S. EGITO<sup>1</sup>, S.D. BENEVIDES<sup>1</sup>, R.R.N. ALVES<sup>2</sup>, S.M.I. SAAD<sup>3</sup>

Os queijos têm sido considerados como veículos potenciais promissores para bactérias probióticas devido a suas características físico-químicas e de composição. Este estudo teve como objetivo avaliar a viabilidade de *Lactobacillus acidophilus* (La5) e as características de queijo de cabra tipo coalho durante um período de 60 dias de maturação, visando o desenvolvimento de um produto potencialmente probiótico. O queijo de coalho é um queijo tipicamente nordestino, de massa semi-cozida ou cozida, tradicionalmente fabricado com leite de vaca. Sua tecnologia de processamento foi adaptada ao leite de cabra por pesquisadores da Embrapa Caprinos, gerando um produto com sabor diferenciado. Foram produzidos dois lotes de queijo, em duplicata, sendo o lote 1 preparado com fermento mesofílico contendo *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* e *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* (controle) e o lote 2 adicionado do mesmo fermento e de *Lactobacillus acidophilus* (La5). Visando favorecer a sobrevivência da bactéria probiótica, a temperatura de cozimento da massa foi mantida em 40°C e a quantidade de sal adicionada à massa foi reduzida de 1,2% para 0,8%. Os queijos foram embalados a vácuo e maturados a 10°C. Amostras de ambos os lotes foram analisadas quanto à composição (proteína, gordura, umidade, teor de sal) e parâmetros físico-químicos (acidez, pH, atividade de água) e a contagem de *Lb. acidophilus* foi realizada em queijos do lote 2 após 1, 15, 30, 45 e 60 dias de fabricação, em duplicata. A composição do queijo controle e do queijo potencialmente probiótico esteve de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação para queijo de coalho tradicional, não diferindo estatisticamente entre ambos ( $p > 0,05$ ). A população de *Lb. acidophilus* manteve-se superior a 7,5 log UFC/g no produto durante todo o período de acompanhamento da maturação, elevando-se entre o 1° e o 15° dia ( $p < 0,05$ ), a partir do qual reduziu-se gradativamente até o 60° dia. Os resultados indicam que, nas condições utilizadas, é possível produzir um queijo caprino maturado potencialmente probiótico através da adição de *Lb. acidophilus*.

**Palavras-chave:** queijo caprino, maturação, *Lb. acidophilus*, produto probiótico.

**Apoio Financeiro:** Projeto financiado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA

<sup>1</sup> EMBRAPA Caprinos, Sobral – CE, Email: karina@cnpq.embrapa.br

<sup>2</sup> Instituto Centro de Ensino Tecnológico - CENTEC, Sobral-CE

<sup>3</sup> Faculdade de Ciências Farmacêuticas/USP, São Paulo - SP