

**Aceitação do consumidor em relação ao queijo Coalho de leite de cabra adicionado de óleo de Pequi (*Caryocar brasiliense*), fruto disponível na Biodiversidade brasileira**

S.D. Benevides*¹, F.C.A. Buriti², A.L. Sousa Junior³, V.M.P. Aguiar⁴,
K.M.O. dos Santos¹ & D.S. Garruti⁵

¹Pesquisador/Embrapa Caprinos e Ovinos, Brasil, ²Bolsista DCR/CNPq-FUNCAP/Embrapa Caprinos e Ovinos, Brasil, ³Estagiário/Embrapa Caprinos e Ovinos, Brasil, ⁴Bolsista de Iniciação Científica/Embrapa Caprinos e Ovinos, Brasil, ⁵Pesquisador/Embrapa Agroindústria Tropical, Brasil

Segundo o IBGE, em 2008 a região Nordeste destacou-se por possuir o maior rebanho caprino do Brasil e a caprinocultura leiteira configura-se como mais uma alternativa agropecuária apropriada para gerar crescimento econômico e benefícios reais no âmbito regional. O semi-árido brasileiro tem investido no setor por constatar a baixa necessidade de capital inicial, além do valor nutricional do leite de cabra. A Embrapa Caprinos e Ovinos vem desenvolvendo pesquisas com queijos de leite de cabra e o tipo Coalho tem se destacado por ser um produto regional bastante consumido. A adição de óleo de Pequi (*Caryocar brasiliense*) ao queijo Coalho, além de diversificar esta variedade, acrescenta propriedades nutritivas, por ser rico em ácidos graxos, proteínas, antioxidantes, vitaminas, carotenóides, minerais, e possuir 60% de óleo comestível. O objetivo deste estudo foi avaliar, em intervalos de 15 dias, a aceitabilidade do queijo Coalho adicionado de óleo de Pequi e maturado durante 60 dias. Atributos como aparência, sabor, textura e aspecto global foram avaliados pelo Teste de Aceitação com Escala Hedônica de 9 pontos. A intenção de compra foi avaliada numa escala de 1 a 5. Os dados obtidos por uma média de 50 consumidores não treinados foram analisados empregando-se ANOVA e as médias \pm desvio padrão foram obtidas pelo teste t ($P < 0,05$). Os queijos não diferiram quanto a aparência ($7,93 \pm 1,02$), sabor ($7,51 \pm 1,41$), aspecto global ($7,68 \pm 1,13$) e intenção de compra ($4,27 \pm 1,12$). A textura apresentou diferença significativa e média de $7,70 \pm 1,24$. Portanto, o queijo Coalho adicionado de óleo de Pequi obteve boa aceitação, tornando-se mais uma alternativa para a diversificação de derivados lácteos caprinos, além de agregar valor ao leite e derivados, gerar renda aos produtores e possibilitar o incremento do setor caprino leiteiro.

Palavras chave: agricultura familiar; consumidor; lácteos caprinos

Financiamento: EMBRAPA (03080601300)