

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO QUEIJO COALHO PRODUZIDO NO MUNICÍPIO DE JAGUARIBE, CE

Wellington da Silva Oliveira¹, Maria do Socorro Rocha Bastos², Antônio Sílvio do Egito³, Maria Alves Fontenele², Márcia Helena Portela Lima⁴

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical; ³Embrapa Caprinos e Ovinos; ⁴Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil.
E-mail: wellington563@hotmail.com

O queijo de coalho é o produto lácteo mais difundido no estado do Ceará, sendo facilmente encontrado em todo o comércio, dada a sua popularidade. A grande maioria desses queijos é produzida de forma artesanal, com tecnologia bem simples, transmitida de geração a geração, em todas as regiões produtoras do estado. Apesar do queijo Coalho ser um produto muito popular e já fazer parte da cultura gastronômica da região Nordeste, não existe padronização do produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar alguns parâmetros físico-químicos do queijo Coalho artesanal produzido em Jaguaribe, CE, com a finalidade de contribuir para a padronização e melhoria da qualidade do produto. Foram coletadas 3 amostras em 16 queijarias no dia da fabricação, totalizando 48 amostras. Os queijos foram codificados e acondicionados em caixas térmicas refrigeradas e enviadas para o Laboratório de Análise de Alimentos do Nutec, em Fortaleza, CE, para análises físico-químicas. Foram realizadas determinações de gordura, umidade, cinzas, acidez Dornic e pH. Os resultados foram expressos em função da média dos valores para cada queijaria. O percentual de gordura dos queijos variou de 20,88% a 39,25%. No entanto, de acordo com a Instrução Normativa nº 30, de 2001, apenas os queijos provenientes de três queijarias estão dentro dos padrões estabelecidos, que determinam o percentual de 35% a 60% de matéria gorda para o queijo Coalho. Com relação à umidade, os queijos apresentaram nível médio, de acordo com a Portaria 146, de 1997, com variação entre 36% e 45,9%. A umidade pode interferir na atividade de água e nas ações metabólicas de microrganismos ao longo do armazenamento, com suas possíveis consequências na textura, pH, sabor e aroma. O teor de cinzas esteve entre 3,45% e 5,09%. O percentual de ácido láctico variou de 0,13% a 0,57%, enquanto que o pH variou de 5,62 a 6,45. Os teores de cinzas, ácido láctico e pH estão dentro dos parâmetros encontrados na literatura para queijos produzidos por coagulação enzimática, embora não haja padrão definido na legislação para esse tipo de queijo.

Palavras-chave: gordura, legislação, umidade.

Agradecimentos: Finep, CNPq.