

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E DE COMPOSIÇÃO DO QUEIJO DE COALHO CAPRINO MATURADO E DEFUMADO

Aguiar, Renata Amanda Carneiro^{1*}; Barcelos, Samuel Carneiro de¹; Araújo, Ana Roberta Araújo Frota²; Laguna, Luis Eduardo³; Benevides, Selene Daiha⁴

¹Aluna do Curso de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia-IFCE, Campus Sobral, Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa.

²Aluna do Curso de Nutrição do Instituto Superior de Teologia Aplicada – INTA, Sobral, Estagiária, Embrapa.

³Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos.

⁴Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientadora.

*Apresentador do pôster: renata_amanda01@hotmail.com.

O queijo é um dos produtos derivados do leite caprino de maior interesse tecnológico e econômico. O queijo de Coalho por ser um produto característico da Região Nordeste e ser considerado de elevado valor nutricional, passou a fazer parte do hábito alimentar dos nordestinos, tornando-se de grande importância do ponto de vista econômico e social da Região. O presente estudo teve como objetivo produzir uma variedade do queijo de Coalho, maturado e defumado, como forma de agregar valor e diversificar os queijos caprinos. Os queijos foram fabricados de acordo com tecnologia desenvolvida pela Embrapa Caprinos e Ovinos para o queijo de Coalho, seguida da defumação 42-45°C/2h30min, e estocagem em câmara fria a 14 °C por 120 dias. Os queijos foram avaliados durante o período de estocagem em intervalos de 30 dias quanto às características físico-químicas, microbiológicas e de composição. Os valores encontrados para acidez variaram de 0,40% a 0,56% de ácido láctico, o pH de 5,5 a 5,7 e a gordura de 28% a 31%. A atividade de água variou de 0,950 a 0,960, a umidade de 45% a 55%, as cinzas de 4,5 a 4,60% e a proteína de 22% a 23%.

Quanto aos aspectos microbiológicos, as amostras apresentaram-se dentro dos padrões permitidos pela Portaria N° 146, de 07 de Março de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para Coliformes a 35 °C e a 45 °C, Estafilococos coagulase positiva e *Salmonella* sp., a qual rege os critérios estabelecidos para queijo de médio a alto teor de umidade. Os resultados evidenciaram que o queijo de Coalho maturado e defumado, torna-se mais uma alternativa para a diversificação de queijos caprinos, uma vez que o processo de defumação além de oferecer um sabor diferenciado, agrega valor a essa variedade de queijo.

Palavras-chave: Leite de cabra, queijos artesanais, conservação.

Suporte Financeiro: Embrapa / CNPq.