



T491

AVALIAÇÃO DA PROTEÓLISE, DERRETIMENTO E FORMAÇÃO DE BLISTERS EM QUEIJO TIPO MUSSARELA FABRICADO POR ULTRAFILTRAÇÃO

Patricia Dellai Pizaia (Bolsista PIBIC/CNPq), Leila Maria Spadoti (Doutoranda) e Prof. Dr. Salvador Massaguer Roig (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A técnica de concentração do leite, por ultrafiltração (UF), para fabricação de queijos está sendo amplamente pesquisada, em função das vantagens que oferece. O queijo Mussarela é o queijo mais consumido no Brasil, apresentando como parâmetros de qualidade um bom derretimento e pequena formação de *blisters* (bolhas). O objetivo deste experimento foi avaliar dados de composição, proteólise, derretimento e formação de *blisters* de queijos Mussarela, fabricados a partir de leite concentrado por UF até fator de concentração (FC) de 2,3:1, comparando-os com os dados obtidos de queijos elaborados a partir de leite não UF, durante um período de 60 dias de armazenamento refrigerado. Os queijos obtidos por UF apresentaram teores de umidade similares, valores de pH, teores de cinzas e proteína total maiores e porcentagens de gordura, gordura na base seca, sal, sal/umidade e acidez titulável menores que os obtidos para Mussarelas fabricadas com leite não UF. O uso de leite UF resultou em queijos com menores índices de extensão e profundidade de proteólise e menor derretimento ao longo do período de estocagem, além de uma maior ocorrência de *blisters*, a qual não comprometeu a qualidade do produto. Concluiu-se que Mussarelas obtidos por UF (FC=2,3:1) têm a vantagem de apresentar uma proteólise mais lenta, aumentando o tempo de comercialização do produto para uso em pizza.

Mussarela - Ultrafiltração - Proteólise