



T446

USO DE CULTURAS ADJUNTAS PARA MELHORIA DE SABOR E TEXTURA DE QUEIJO PRATO COM REDUZIDO TEOR DE GORDURA

Carla Gomes da Silva (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O uso de cultura adjunta foi avaliado em relação à composição, proteólise e propriedades sensoriais do queijo prato com reduzido teor de gordura, visando à melhoria do sabor e textura. Três tratamentos diferentes foram realizados: no primeiro adicionou-se apenas cultura láctica Flora Dânica (composta por *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *Cremoris*), no segundo adicionou-se Flora Dânica e *Micrococcus* (cultura adjunta) e no terceiro, além da Flora Dânica adicionou-se *Lactobacillus casei* (cultura adjunta). O experimento foi realizado em duplicata. A composição dos queijos foi determinada no quinto dia após a fabricação. O acompanhamento da proteólise foi feito nos dias 5, 25 e 45 após a fabricação, através da determinação dos índices de extensão e profundidade de proteólise. As amostras de queijo foram avaliadas sensorialmente através de teste de aceitação. Não houve diferença significativa ($p > 0,05$) na composição dos queijos. O uso da cultura adjunta não influenciou a extensão da proteólise, mas a profundidade foi significativamente maior ($p < 0,05$) no final do tempo de maturação para os queijos produzidos com a cultura adjunta. Em relação aos testes de aceitação sensorial, houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as amostras.

Queijo Prato - Cultura adjunta - Reduzido teor de gordura