



T714

ALTERAÇÃO DO pH DO QUEIJO PRATO PÓS-FABRICAÇÃO

Raquel T. A. N. Risse (Bolsista FAPESP) e Profa. Dra. Mirna L. Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A alteração do pH do queijo pós-fabricação viabiliza o estudo de seu efeito independente sobre as propriedades do produto. O objetivo do trabalho foi adaptar um método de alteração do pH pós-fabricação para queijo Prato. Os queijos foram fabricados pelo processo tradicional. O leite foi avaliado quanto a pH, acidez, umidade, gordura, proteína total, cinzas e lactose. Os queijos foram avaliados quanto às mesmas características, exceto acidez, e quanto ao teor de sal. Após a fabricação os queijos foram cortados em fatias de 3cm e aleatoriamente submetidos a três tratamentos: exposição ao hidróxido de amônio por 1 hora para aumentar o pH, exposição ao ácido acético por 1 hora e 30 minutos para diminuir o pH e queijo controle. Após o tempo de exposição as fatias foram embaladas individualmente a vácuo e armazenadas a $10 \pm 1^\circ\text{C}$. A avaliação do pH foi feita em 9 pontos para cada fatia, aos 2, 5, 8, 11 e 14 dias após os tratamentos de alteração de pH. Os processamentos foram realizados em triplicata e os resultados analisados por Análise de Variância e teste de Tuckey ($p < 5\%$). Os tratamentos afetaram significativamente o pH, criando 3 faixas distintas (5,10; 5,24; 5,48). O pH variou significativamente ao longo do tempo. O equilíbrio do pH da fatia foi alcançado após 8 dias do tratamento, indicando que após este período é possível avaliar o efeito independente do pH sobre as características do queijo.

Queijo prato - pH - Propriedades funcionais