



T719

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E FUNCIONAL DE QUEIJO DE COALHO COMERCIALIZADO NA REGIÃO DE CAMPINAS, S.P.

Priscila Hoffmann Carvalho (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Walkíria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O queijo de coalho é um queijo típico da região Nordeste do Brasil, que vem apresentando uma crescente popularidade no estado de São Paulo, onde é consumido principalmente na forma grelhada. No Nordeste predomina o produto artesanal, fabricado com leite cru e no Sudeste, o queijo é industrialmente produzido com leite pasteurizado. Devido à falta de padronização e identidade, o mercado recebe produtos com características diversas. Quatro marcas de queijo de coalho foram coletadas em 3 ocasiões diferentes em estabelecimentos do município de Campinas e sua composição determinada. Composição, proteólise e propriedades funcionais dos queijos não derretidos e após derretimento foram realizadas durante os 90 dias de armazenamento refrigerado. Testes de aceitação sensorial foram realizados aos 30 e 60 dias de armazenamento refrigerado, com avaliação da aparência, impressão global, textura e intenção de compra. O teor protéico variou de 22 a 25%, a gordura de 52,7 a 86,7%, a umidade de 52,3 a 62,9%, o teor de cálcio entre 724,5 a 799,5 mg/kg e o teor de sal de 2,5 e 3,2%. A amostra que apresentou maior extensão e profundidade da proteólise apresentou também maior capacidade de derretimento e maior teor de ácidos graxos livres com o tempo. A amostra C foi a mais aceita e a intenção de compra foi maior quando os queijos foram apresentados na forma grelhada.

Queijo de coalho - Composição - Análise sensorial