



T718

MICROESTRUTURA, TEXTURA, COR E ANÁLISE SENSORIAL DE ANÁLOGOS DE REQUEIJÃO CREMOSO

Ana Isabel Dias (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Walkíria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Análogos de queijo são produtos similares ao queijo fabricados com gorduras ou proteínas não lácteas com o intuito de satisfazer necessidades específicas e tendências do mercado. O consumo cada vez maior dos análogos de queijo se deve principalmente à redução dos custos, em função da simplicidade do processo e uso de ingredientes vegetais mais baratos. O objetivo desse trabalho foi o de desenvolver análogos de requeijão cremoso pela substituição de 25% e 50% de creme de leite por gordura vegetal hidrogenada, além de avaliar as alterações na composição, microestrutura, textura, cor e aceitação sensorial promovidas pela adição desse componente não lácteo. Leite desnatado pasteurizado foi acidificado a 82°C com ácido láctico e a massa resultante foi adicionada de água, sais fundentes, creme de leite e gordura vegetal hidrogenada. A fusão foi realizada em máquina Stephan-Geiger. A composição da matéria-prima, da massa e produto final foi determinada segundo AOAC (1997). O requeijão cremoso (controle) e os análogos foram analisados quanto ao perfil de textura (texturômetro TAXT2), cor instrumental (colorímetro Hunterlab, escala CIE Lab), microestrutura (confocal) e aceitação sensorial. Não houve diferença na composição e textura do requeijão cremoso e dos análogos com 25% e 50% de gordura vegetal. Um maior teor de gordura vegetal promoveu aumento no tamanho das partículas de gordura. Uma maior intenção de compra foi atribuída ao requeijão cremoso tradicional, seguido dos análogos com 50% e 25% de gordura vegetal.

Análogo - Queijo processado - Textura