



T478

AVALIAÇÃO DA TEXTURA DE QUEIJO MINAS COM BAIXO TEOR DE GORDURA ELABORADO PELO PROCESSO DE MEMBRANAS A BAIXOS FATORES DE CONCENTRAÇÃO

José Everaldo Morelli (Bolsista SAE/PRG), Clarissa Reschke da Cunha (Mestrado CAPES) e Prof. Dr. Luiz Antonio Viotto (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

Recentemente, a demanda por queijos com baixo teor de gordura tem aumentado consideravelmente, em função da crescente preocupação da população com a saúde. Queijos com baixo teor de gordura caracterizam-se por apresentar menor rendimento e textura mais dura em relação aos queijos tradicionais. Uma das alternativas para resolver esses problemas é a aplicação da ultrafiltração na produção de queijos. O objetivo desse trabalho foi estudar a influência do uso de retentados de baixo fator de concentração na textura de queijo “Minas Frescal” de baixo teor de gordura. Leite semi-desnatado foi ultrafiltrado em membrana polimérica de massa molecular de 10000 Daltons até fator de concentração (FC) 1,8. A esse retentado foi adicionado permeado de modo a obter, também, retentados com FC 1,2 e 1,5. Os retentados foram utilizados para a fabricação dos queijos minas com FC 1,2, 1,5 e 1,8. A fabricação dos queijos ocorreu de acordo com a metodologia para fabricação de queijos minas frescal tradicional. Os queijos foram armazenados a 4/C por 16 dias e analisados quanto à composição e textura. Os testes de compressão uniaxial foram realizados após 4, 7, 11 e 16 dias de armazenamento refrigerado. Os resultados indicam que os queijos com maior FC apresentaram maiores durezas e firmeza. A variação dos parâmetros de textura com o tempo não foi estatisticamente significativa.

Queijo Minas Frescal – Ultrafiltração - Textura