



T493

EFEITO DE SUBSTITUTOS DE GORDURA NO QUEIJO MINAS FRESCAL LIGHT

Andréa Moretti Bittar (Bolsista SAE/PRG) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

Nos últimos anos, a associação da gordura com a obesidade, arteriosclerose, doenças do coração e hipertensão tem causado um aumento da demanda por alimentos de baixo valor calórico, especialmente queijos. A remoção ou redução da gordura em queijos afeta adversamente o sabor e a textura; queijos de baixo teor de gordura são geralmente identificados como duros, elásticos e com defeitos de sabor. Uma das estratégias que podem ser usadas para a otimização da qualidade sensorial dos queijos de baixo teor de gordura é o uso de substitutos e imitações de gordura, que atuam aprisionando a água mecanicamente, substituindo fisicamente a gordura. Os queijos são concentrados protéico-gordurosos e, portanto, a remoção de gordura resulta na diminuição do rendimento de fabricação e na economia do processo. O uso de imitações de gordura, à base de proteínas, pode minimizar a diminuição de rendimento por aumentar o teor de umidade do queijo de baixo teor de gordura. Nesse trabalho, a composição, a recuperação de proteína e gordura no soro e queijo, o rendimento de fabricação e a aceitação sensorial de queijo Minas frescal contendo dois substitutos de gordura comerciais, à base de proteína (Simplese® e Dairy-Lo®) foram determinados e comparados com um queijo padrão com 3,5% de gordura. Todos os queijos com substitutos de gordura apresentaram maiores teores de umidade e menor rendimento quando comparados com o queijo Minas integral. Não houve diferença significativa na aceitação sensorial dos queijos feitos com Simplese® e Dairy-Lo® quando comparados ao queijo padrão.

Minas Frescal "light" - Substitutos de Gordura - Rendimento