

T648

METODOLOGIA PARA AVALIAR A CAPACIDADE DE DERRETIMENTO DE QUEIJO PRATO

Carina Otsuki Nonogaki (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Mirna Lúcia Gigante (Orientadora),
Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

Devido à crescente aplicação do queijo Prato para uso culinário, especialmente para sanduíches quentes, sua capacidade de derretimento tornou-se um importante indicador da qualidade do produto. A capacidade de derretimento do queijo Prato aumenta durante a maturação, demonstrando a importância de se definir uma condição comum de derretimento que possa ser utilizada para avaliar esta característica durante toda a maturação. O objetivo do trabalho foi padronizar uma condição de tempo/temperatura para avaliar a capacidade de derretimento do queijo Prato durante todo o período de maturação e aplicar esta condição para acompanhar seu desenvolvimento no produto. O queijo Prato foi fabricado segundo metodologia tradicional e caracterizado quanto ao pH, extrato seco total, proteína, gordura, cinzas e teor de sal. Amostras foram randomicamente escolhidas e avaliadas quanto à capacidade de derretimento, utilizando-se o método de Schreiber, em diferentes combinações de tempo e temperatura, e análise de superfície de resposta. A capacidade de derretimento foi expressa como a porcentagem de aumento do diâmetro do queijo. Os resultados demonstraram que a melhor condição de teste para avaliar a capacidade de derretimento do queijo Prato durante todo o período de maturação foi 130°C/10min e que esta capacidade aumentou aproximadamente 50% durante a maturação.

Queijo Prato – Derretimento - Maturação