

T657

INFLUÊNCIA DA ULTRAFILTRAÇÃO NA COMPOSIÇÃO E FUNCIONALIDADE DA MUSSARELA LIGHT

Debora Braga Moura (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Alterações na funcionalidade da Mussarela como liberação de óleo, cor e capacidade de derretimento são muito importantes já que o queijo é utilizado principalmente como ingrediente. Modificações no processo de fabricação, como o uso de retentados de baixo fator de concentração e acidificação direta, podem afetar a composição e as propriedades funcionais do queijo, provocando melhorias principalmente na textura de queijos de reduzido teor de gordura. O objetivo do trabalho foi avaliar a influência da ultrafiltração na composição, proteólise e funcionalidade de queijo mussarela de reduzido teor de gordura feito por acidificação direta. Queijos foram fabricados a partir de retentado com fator de concentração (FC 1,8) e comparados a queijos controle (fabricado com leite sem pré-concentração). Leite cru, padronizado a 1,6% de gordura e pasteurizado foi resfriado a 4°C e acidificado com ácido acético diluído até pH 5,6. Uma porção do leite foi aquecida a 50°C e então, concentrada por ultrafiltração até FC 1,8. Leite, retentado e queijo tiveram suas composições determinadas. Os queijos foram analisados, nos dias 4, 18, e 32 de armazenamento refrigerado, em relação a pH, acidez, proteólise, separação de água, capacidade de derretimento, cor após derretimento e formação de óleo livre. Os queijos fabricados a partir de retentado de FC=1.8 não apresentaram diferença significativa em relação ao queijo controle quanto à composição, proteólise e funcionalidade. O tempo de armazenamento afetou significativamente a extensão da proteólise e o parâmetro L^* da cor.

Mussarela - Ultrafiltração - Funcionalidade