

T658

### **QUALIDADE DO QUEIJO MINAS FRESCAL PRODUZIDO POR ULTRAFILTRAÇÃO**

Roseane Jamile Lopes Ramos (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A ultrafiltração é a mais recente alternativa para o processamento de queijo Minas Frescal, sendo particularmente interessante por garantir elevado rendimento e um produto mais seguro do ponto de vista de higiene, já que se dá em circuito fechado e o queijo é coagulado diretamente na embalagem. O queijo tem tido boa aceitação no mercado, porém é considerado bem diferente do produto tradicional, principalmente com relação ao sabor e à consistência. Não existem estudos acerca das características físico-químicas ou sensoriais desses queijos ultrafiltrados, que possam caracterizar um padrão para esse produto. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade do queijo Minas Frescal produzidos por ultrafiltração comercializados em Campinas-SP, através da determinação da composição físico-química, da avaliação da proteólise dos queijos através de eletroforese e também através de análise de aceitação sensorial. Para isso, 10 amostras de queijo foram coletados no comércio varejista de Campinas, em 2 ocasiões diferentes e analisadas. Houve grande variabilidade na composição dos queijos, principalmente em relação ao teor de gordura (0,5 a 13%) e sal (0,3 a 1,5%), o que explica parcialmente a diferente aceitação sensorial entre as amostras, avaliadas em teste de consumidor.

Minas Frescal - Ultrafiltração - Qualidade