



T0797

QUEIJO MINAS FRESCAL A PARTIR DE CONCENTRADO PROTÉICO DE LEITE PRODUZIDO POR ULTRAFILTRAÇÃO

Maria Laura de Luccas Lima (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de diferentes tratamentos térmicos do concentrado de leite na composição, tempo de coagulação, capacidade de retenção de água, textura e aceitação sensorial de queijo Minas Frescal com reduzido teor de gordura. Para fabricação do queijo, o leite cru integral foi desnatado e padronizado a 2 % de gordura; pasteurizado e ultrafiltrado, até fator de concentração (FC) 3,5. O retentado obtido foi dividido em duas partes, respectivamente tratadas a 68°C/2 minutos e 63°C/2 minutos, e adicionado de sal, ácido láctico e coalho e coagulado diretamente na embalagem. As análises de composição físico-química do leite, do retentado e do permeado foram realizadas logo após o processamento. As do queijo foram feitas no quinto dia de armazenamento refrigerado; análise sensorial, no décimo dia; e proteólise, pH, capacidade de retenção de água, reologia e textura, nos dias 10, 20 e 30. A metodologia empregada na fabricação do queijo Minas Frescal, associada aos diferentes tratamentos térmicos gerou um produto com maior padronização da composição. Os queijos obtidos dos retentados tratados a 68°C apresentaram maior tempo de coagulação e maior capacidade de retenção de água, além de menor profundidade e extensão de proteólise.

Queijo Minas frescal - Ultrafiltração - Tratamento térmico