

T490

AVALIAÇÃO DA PROTEÓLISE E DERRETIMENTO DO QUEIJO PRATO OBTIDO POR ULTRAFILTRAÇÃO

Agnes Narimatsu (Bolsista PIBIC/CNPq), J. R. F. Dornellas (Doutorando) e Prof. Dr. Salvador Massaguer Roig (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Queijo Prato é o segundo queijo mais consumido no Brasil e o processo de ultrafiltração (UF) do leite para fabricação de queijos vem despertando o interesse das queijarias. Porém, tem-se observado uma menor taxa de maturação dos queijos semi-duros obtidos por UF. Foram feitos ensaios de produção de queijo prato a partir de leite concentrado por UF em diferentes porções (2,5:1 e 3,7:1), e comparados a um queijo padrão fabricado com leite in natura. O leite foi concentrado em uma unidade de UF equipada com membranas minerais carbosep (grafite-óxido de zircônio) de peso molecular de corte de 20.000 Daltons, com temperatura de UF de 55°C, Pressão de entrada e de Saída respectivamente de 2,0 e 1,0 Kg/cm². O queijo foi fabricado pelo processo tradicional com coagulação enzimática (coalho de vitelo Bela Vista – 90% de quimosina) a 35°C por quarenta minutos, corte grão 1 seguido, remoção parcial de 20 % de soro e cozimento direto por adição de água a 80°C até o ponto da massa, enformagem, prensagem e cura a 7°C. O queijo padrão foi comparado aos queijos produzidos por UF nos aspectos de composição centesimal, derretimento e proteólise. Observou-se uma composição centesimal similar. Quanto ao derretimento e à proteólise, nos índices de extensão e profundidade de maturação, os tratamentos apresentaram diferenças significativas entre si (p<0,05).

Queijo Prato - Ultrafiltração - Derretimento