



T717

FUNCIONALIDADE DE QUEIJO PRATO COM REDUZIDO TEOR DE GORDURA FABRICADO A PARTIR DE RETENTADOS DE BAIXO FATOR DE CONCENTRAÇÃO

Ana Carolina O. Ribeiro (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Walkíria Hanada Viotto (Orientadora)
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Este trabalho avaliou o efeito do uso de retentados de baixo fator de concentração (FC) sobre a composição e funcionalidade do queijo Prato de reduzido teor de gordura. Os queijos foram fabricados com leite não concentrado (FC = 1,0) e leite ultrafiltrado a FC 1,5 e 2,0. Os experimentos foram realizados em triplicata. A composição dos queijos foi determinada segundo metodologia oficial da AOAC (1997). O pH, acidez titulável e as propriedades funcionais dos queijos (capacidade de derretimento, formação de óleo livre, separação de água livre e perfil de textura) foram avaliados durante os 65 dias de armazenamento refrigerado. A composição, a capacidade de retenção de água e o derretimento dos queijos não foram influenciadas pelo FC do leite ($p > 0,05$). O uso de retentados de baixo FC reduziu significativamente ($p = 0,000$) a liberação de óleo livre e resultou em aumento da dureza, gomosidade, elasticidade, adesividade e mastigabilidade dos queijos. Não houve diferenças ($p = 0,220$), na capacidade de retenção de água dos queijos com o decorrer do tempo de armazenamento refrigerado. A capacidade de derretimento dos queijos aumentou até o 25º dia ($p = 0,0000$), e a liberação de óleo aumentou do 5º dia para o 25º dia de estocagem. Em geral, todos os parâmetros do perfil de textura diminuíram com o aumento do tempo de estocagem.

Queijo prato - Ultrafiltração - Funcionalidade