



T0796

EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE SAL EMULSIFICANTE E DO PH DA TEXTURA, MICROESTRUTURA, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE ANÁLOGOS DE REQUEIJÃO CREMOSO

Cristiane Y. Nakatani (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O requeijão cremoso é um queijo processado tipicamente brasileiro, relativamente simples do ponto de vista tecnológico e sensorial, que apresenta um consumo expressivo no mercado nacional. A fabricação do requeijão cremoso a partir de ingredientes anidros é uma opção interessante porque, além de contribuir para reduzir os custos de fabricação, elimina a etapa de obtenção da massa, facilita a padronização das condições de processamento e da qualidade do produto final. Este trabalho teve por objetivo estudar os efeitos da concentração de sal fundente trifosfato pentassódico (1,5%-3,0%) e do pH da massa (5,66-5,94) nas propriedades funcionais de requeijão cremoso fabricado a partir de caseinato de cálcio. A formulação utilizada nos experimentos continha 62 a 64% de água, 10,5% de proteína, 25,6% de gordura e 1% de sal. Os requeijões foram avaliados quanto à composição química, teor de cálcio solúvel, perfil de textura, microestrutura e aceitação sensorial. Foi adotado um planejamento fatorial do tipo 2^2 , e os efeitos das variáveis independentes nas respostas foram avaliados através da metodologia de análise multivariada e superfície de resposta.

Requeijão - Sal emulsificante - pH