



T0910

EVOLUÇÃO DO DIACETIL DURANTE ARMAZENAMENTO DE QUEIJO DE COALHO

Rafael Assumpção Fiorda (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Queijos de coalho mais aceitos sensorialmente apresentam aroma característico de manteiga, resultado da formação de diacetil. O objetivo desse trabalho foi avaliar a evolução do diacetil durante o tempo de armazenamento refrigerado por análise química e sensorial. Quatro queijos de coalho, de diferentes procedências, foram armazenados em câmara fria e o teor de diacetil e o aroma de manteiga foram avaliados nos dias 0, 30, 60, 90, 120 e 132 de armazenamento refrigerado. A composição dos queijos de coalho foi determinada 20 d após a fabricação. O teor de diacetil foi determinado por método colorimétrico. A análise sensorial foi realizada por uma equipe selecionada e treinada para avaliar a intensidade do aroma de manteiga no queijo. A amostra referência utilizada no treinamento da equipe sensorial foi uma solução de diacetil em leite. Em geral, as amostras apresentaram baixa concentração de diacetil, o que dificultou a detecção do aroma de manteiga pela equipe sensorial treinada. Após 30 dias de armazenamento refrigerado, houve uma queda na concentração do diacetil dos queijos de coalho.

Análise sensorial - Diacetil - Queijos