



T0911

EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE AMIDO NAS CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS DE ANÁLOGOS DE REQUEIJÃO CULINÁRIO

Thatiane Graciani Carniato (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O requeijão culinário é um tipo de requeijão, não especificado pela legislação brasileira, cuja consistência está entre a do requeijão de barra e o cremoso. A produção de requeijão culinário corresponde a 74,6% do total de requeijão produzido no país. Em 2007, o Brasil produziu 113.420 toneladas de requeijão culinário, um crescimento aproximadamente 60% maior que o requeijão cremoso. O requeijão culinário é muito utilizado como ingrediente de pratos prontos, pizzas, salgados e massas e, por isso, deve possuir características sensoriais um pouco mais acentuadas e suportar altas temperaturas sem apresentar escurecimento e derretimentos excessivos. A adição de amido, na produção de análogos de requeijão culinário (queijo imitação), tem sido utilizada pela indústria com o objetivo de melhorar as propriedades sensoriais e funcionais. O objetivo do trabalho foi avaliar a influência do teor de amido modificado (0 a 4%) nas características sensoriais e funcionais do requeijão culinário. Análises de composição, perfil de textura, capacidade de derretimento, microestrutura e aceitação sensorial foram realizados. A adição de amido não influenciou a composição do queijo ($p < 0,05$), mas afetou as propriedades de textura e derretimento. Quanto maior foi a concentração de amido, menor foi o derretimento e maior a dureza dos análogos de requeijão culinário.

Requeijão - Amido - Funcionalidade