



T0974

INFLUÊNCIA DA REDUÇÃO DO TEOR DE SÓDIO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO QUEIJO COTTAGE PROBIÓTICO

Erik Seiji Yamamoto (Bolsista SAE/UNICAMP), Ana Laura T. de Jesus, Erick A. Esmerino, Izabela F. de Oliveira Rocha, Adriano G. da Cruz (Coorientador) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A busca por alimentos que tragam benefícios à saúde leva ao surgimento de diversos segmentos de consumo, como produtos para dieta e controle de peso, alimentos orgânicos e os alimentos funcionais, destacando-se os produtos benéficos para a saúde gastrointestinal, categoria na qual são contemplados os alimentos probióticos. Investigou-se o efeito da redução de sódio nas características físico-químicas e sensoriais do queijo cottage probiótico com reduzido teor de sódio, relacionando-as com as alterações em sua composição pela adição de diferentes sais e/ou pela adição de micro-organismos probióticos. Para o processamento dos queijos foram utilizados os micro-organismos *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* e *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* R-704, como cultura starter e *Lactobacillus acidophilus* La-5 e *Bifidobacterium animalis* Bb-12 como probióticos. Verificou-se em análise sensorial com 60 provadores não treinados, consumidores de queijo, que o teor ideal de cloreto de sódio dentro de uma escala de 0,5 a 2,5% resultou em uma concentração de 1,12% de NaCl, utilizando-se para isso a “just-right-scale” (escala-do-ideal). Análises sensoriais serão conduzidas a fim de determinar potenciais combinações de sais substitutos utilizando a concentração ideal de NaCl encontrada como referência.

Probiótico - Sódio - Queijo