

ESTUDO SENSORIAL DE QUEIJO MINAS PADRÃO ENRIQUECIDO COM FIBRAS DE CASCA DE MARACUJÁ

ARAÚJO Júnior, Ivan Oliveira¹; LIMA, Herbert Cavalcante²; LIMA, Isabel Cristina da Cunha³; BRANDÃO, Leandro Sousa⁴; VICENTINI, Gabriel Campanati⁵; FARIA, Daniela Andrade⁶; COSTA, Ana Maria⁷;

¹ Bolsista graduação da Embrapa, União Pioneira de Integração Social-UPIS1, ivao_junior@hotmail.com., ² Pesquisador Embrapa Cerrados, herbert@cpac.embrapa.br., ³ Técnica da Emater, iclima@yahoo.com.br, ⁴ Universidade Paulista – UNIP3, lsousabrandao@gmail.com., ⁵ Centro Universitário de Brasília – UNICEUB, gacv969@hotmail.com., ⁶ Embrapa Cerrados, daniaf78@cpac.embrapa.br., ⁷ Pesquisadora da Embrapa abarros@cpac.embrapa.br.

1. Introdução

A indústria queijeira representa um importante segmento do setor lácteo. Minas Gerais é o maior produtor de queijo do Brasil, produzindo 215 mil toneladas por ano, o que equivale a 50% da produção nacional. (Martins, 2001).

O queijo Minas padrão é muito apreciado pelos brasileiros. É consumido fresco, como acompanhamento de outros pratos. O leite destinado à sua fabricação deve ser de boa qualidade. Essa qualidade está diretamente relacionada às condições de sanidade do rebanho e à produção higiênica do leite. (EMATER, 2001).

A adição de fibras aos queijos permite agregar propriedades nutricionais e funcionais ao alimento, gerando produtos diferenciados e de maior valor de mercado.

O trabalho teve como objetivo, avaliar a aceitação sensorial do queijo minas padrão enriquecida com fibras de maracujá para nortear o desenvolvimento de uma formulação nutritiva, saborosa e com alegação funcional. Os frutos utilizados estão representados na figura 1 e 2.



Figura 1. Passiflora nítida (562).



Figura 2. Passiflora setacea (321).

3. Resultados e Discussão

Os percentuais obtidos para os diferentes tratamentos demonstrou que 76,25% dos provadores deram nota de 4 a 7 a preparação 562 que apresentou aceitação. A 321 apresentou qualidades sensoriais também na faixa de aceitação de 57,5% dos provadores, excetuando-se o atributo “sabor”, que foi considerado amargo e indesejável pela maioria. Contudo, uma parte dos provadores apreciou a peculiaridade do sabor nas considerações gerais, indicando que o produto poderia atender a um nicho de mercado.

Em termos de médias obtidas estas se apresentaram favoráveis em todos os atributos para os três tratamentos. As médias estão representadas na Figura 3.

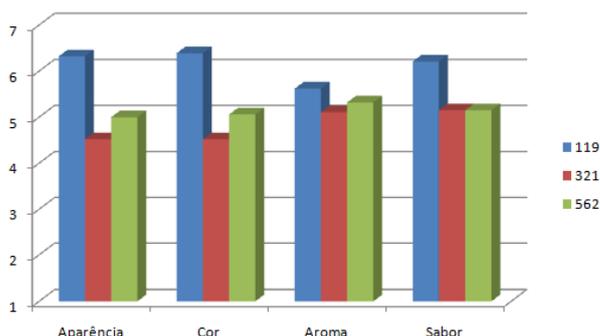


Figura 3. Médias obtidas através das análises sensoriais.

2. Material e Métodos

Na Embrapa Cerrado (CPAC) foram elaborados três tipos de queijos minas padrão enriquecido com fibras de maracujá *P. setacea*(321), *P. nítida*(562), e a testemunha(119).

2.1. Elaboração da farinha

Após a recepção dos frutos esses foram lavados em água corrente e sanitizados em solução clorada a 300ppm, em seguida realizou-se a retirada da polpa juntamente com a semente sendo estas armazenadas a -18°C. As cascas foram submetidas a secagem e trituração para obtenção da farinha que posteriormente foi utilizada no processamento dos queijos.

2.2. Elaboração do Queijo Minas Padrão

Primeiramente o leite passou pelo processo de filtração para retirada de impurezas, em seguida realizou-se a pasteurização para eliminação de microrganismo contaminantes e indesejáveis. O queijo foi processado de forma convencional quando ao final foram acrescentadas as fibras obtidas através do processo próprio desenvolvido para as espécies *Passiflora nítida* e *P. setacea*, constituindo-se dois tratamentos distintos, representados respectivamente pelos códigos 321 e 562. O tratamento testemunha (código 119) foi obtido por processamento convencional sem adição de fibra de casca de maracujá.

2.3. Análise Sensorial

Os tratamentos foram quantificados utilizando-se uma escala hedônica de 1 a 7 pontos, em que o ponto 1 correspondia a “desgostei extremamente” e o ponto 7 a “gostei extremamente”. Foram consultados provadores não treinados. As análises estatísticas foi realizada através da ANOVA pelo teste Tukey.

Conclusões

O queijo produzido com adição de fibras da casca das espécies *P. nítida* e *P. setacea* apresentou boa aceitação pelos provadores, indicando que esta pode vir a ser uma alternativa para aumentar o valor nutritivo e funcional dos queijos. Esse resultado preliminar deverá contribuir para a instalação de futuro experimento quando será otimizada a formulação e estudado a vida de prateleira e a estabilidade do produto.

Literatura Citada

MARTINS, E. Patrimônio de Minas. *Jornal Estado de Minas, Belo Horizonte, dez, 2001. Caderno Economia*, n. 44, p.14-17.

LIMA, Maria da Graça; DE, Carmelinda Maria. **Agroindústria: Processamento do Leite.** Disponível em: <<http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/LivrariaVirtual/processamento%20do%20leite.pdf>>. Acesso em: 16 set. 2009.