

PRODUÇÃO DE QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL COM INCORPORAÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE DIFERENTES ESPÉCIES DE MARACUJÁ

HENRIQUE, J. R.^{1*}; COSTA, A. M.²; LIMA, I. C. C.³; BRANDÃO, L. S.⁴; VICENTINE, G. C.⁵; PEREIRA, B. G.⁶; LIMA, H. C. de.⁷; FARIA, D. A.⁸

¹ Estagiária, Instituto Federal Minas Gerais - Campus Bambuí, *jessicaribeiroh01@yahoo.com.br

² Pesquisadora da Embrapa Cerrados; ³ Técnica da Emater; ⁴ Estagiário, Universidade Paulista; ⁵ Estagiário, Centro Universitário de Brasília; ⁶ Estagiária, Instituto Federal Minas Gerais; ⁷ Pesquisador da Embrapa Cerrados; ⁸ Assistente do Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos

1. Introdução

O queijo minas frescal (QMF) é um dos mais populares do Brasil, apresenta bom rendimento e elevada aceitação e apreciação pelos consumidores. Além de compor uma importante fatia no mercado de produtos lácteos. A busca por inovação e qualidade esta cada vez mais significativa seja em termos de exigência dos consumidores ou por aspectos econômicos.

Segundo a Portaria nº 352 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento (BRASIL, 1997), o queijo Minas frescal é um queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas. É classificado como queijo semigordo de alta umidade a ser consumido fresco, de consistência branda e macia, com ou sem olhaduras mecânicas, de cor esbranquiçada, de sabor suave a levemente ácido. (SILVA, 2008).

Atualmente, há uma grande preocupação com a qualidade do leite e dos produtos lácteos, seja por exigência do mercado consumidor ou por aspectos econômicos. Agregar funcionalidade a esta linha alimentícia proporcionará maiores benefícios à saúde dos consumidores e aumentará a competitividade do produto.

O objetivo do trabalho foi avaliar a aceitação sensorial do QMF elaborado com fibras da casca de diferentes espécies de maracujá.

3. Resultados e Discussão

Os resultados obtidos através da avaliação sensorial foram analisados pela ANOVA através do teste de tukey a 5% de significância. Observou-se que houve diferença estatística entre os tratamentos. A testemunha (120) apresentou médias superiores em todas as variáveis. Contudo não se diferiu do QMF com fibras do *Passiflora nitida* (332) em termos de aparência e aroma. Em relação à cor e sabor não houve diferença significativa entre a testemunha e o QMF com fibras *P. setacea* (543).

Conclusões

Apesar das diferenças, houve boa aceitação do produto o que viabiliza a incorporação de farinha da casca de *Passiflora nitida* e *P. setacea* na produção de queijos para fins funcionais. Indicando que esta pode ser considerada como uma inovação tecnológica para o mercado de lácteos. Os resultados, embora em caráter inicial, envolveram triagem e estudo da aceitabilidade e servirão como indicador para a definição da estratégia para otimização da formulação do produto em futuro experimento, quando também será avaliada a vida prateleira e estabilidade.

Literatura Citada

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijos Minas Frescal**. Portaria nº 352, de 04 de setembro de 1997. Diário Oficial da União. Set.1997. Disponível em: < <http://www.agricultura.gov.br> >. Acessado em: 16/10/2008.

SILVA, T. V. **Caracterização físico-química de queijos tipo minas frescal produzidos por pequenos produtores do município de Guarapuava e região**. Salão de extensão e Cultura. 2008. Disponível em: <<http://www.unicentro.br/proec/publicacoes/salao2008/artigos/Tatiana%20Vane%20Silva.pdf>> Acesso em: 01 set. 2009.

2. Material e Métodos

Foram avaliados três tratamentos de queijos sendo estes QMF elaborado com fibras da casca de *Passiflora nitida* (332) e *Passiflora setacea* (543) comparando com a testemunha (QMF sem adição de fibras - 120).

2.1. Processamento dos maracujás

Os frutos foram selecionados de acordo com coloração e integridade física, posteriormente foram lavados em água corrente e sanitizados em solução clorada a 300ppm de cloro ativo. As cascas foram secas e trituradas para obtenção da farinha

2.2. Fabricação do Queijo Tipo Minas Frescal

Durante o processamento realizou-se primeiramente a pasteurização com intuito de eliminar microrganismos patogênicos e/ou alteradores, em seguida resfriou-se o leite a uma temperatura de aproximadamente 37°C, sendo adicionado posteriormente a cultura láctica, cloreto de cálcio e coalho. Farinha obtida das cascas do *P. nitida* e *P. setacea* foram utilizadas durante o processamento dos tratamentos 332 e 543. Os queijos produzidos estão representados nas Figuras 1, 2, 3 e 4.



Figura 1. Queijo produzido com *P. nitida*.



Figura 2. Diferentes tratamentos comparados.



Figura 3. Queijo e farinha *Passiflora setacea*



Figura 4. Queijo com incorporação de fibra do *P. setacea*