

Queijos de leite de cabra adicionados de produtos da Biodiversidade Brasileira como alternativa para agregação de valor ao leite



Queijos de leite de cabra adicionados de produtos da Biodiversidade Brasileira como alternativa para agregação de valor ao leite

QUEIJOS COM FRUTAS E ERVAS DISPONÍVEIS NA BIODIVERSIDADE BRASILEIRA

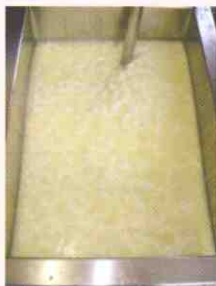
O Brasil é o país que possui a maior diversidade biológica do planeta, abrigando aproximadamente 30% de espécies de plantas e animais no mundo. A fauna e a flora do país são distribuídas em Biomas e a Caatinga ocupa quase 10% do território nacional, com 736.833 km², abrangendo os estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Sergipe, Alagoas, Bahia, sul e leste do Piauí e norte de Minas Gerais. Cerca de 20 milhões de brasileiros vivem na região coberta pela Caatinga, em quase 800 mil km² de área. É uma região de clima semi-árido, solo raso e pedregoso, embora relativamente fértil e com Bioma extremamente rico, disponibilizando várias espécies de frutas e ervas que podem ser utilizadas como alimentos ou insumos da agroindústria.

Dentre as espécies frutíferas, o **Pequi** (*Caryocar brasiliense*) é um dos frutos mais explorados por essas famílias, que muitas vezes vêm na época da safra uma oportunidade de aumentar a fonte de renda. No começo de ano, na Serra do Araripe, no Cariri, Ceará, os catadores de Pequi mudam de endereço, fazendo acampamento para a colheita do fruto por pelo menos três meses. Em 2006, a o Cariri colheu 10.517 toneladas do fruto, a qual possui exploração econômica ambientalmente sustentável. A importância sócio-econômica é constatada no conjunto das atividades, que vão desde a colheita, passando pelo transporte, beneficiamento, comercialização e consumo, tanto do fruto *in natura*, como dos seus derivados. O óleo do Pequi é um dos principais produtos obtidos a partir da transformação do fruto, que possui elevados teores de vitaminas (provitamina A, vitamina C, Tiamina (B₁), Riboflavina (B₂), Niacina e carotenóides), além de compostos com ações antioxidantes, compostos fenólicos, proteínas e sais minerais. O óleo é muito utilizado na indústria cosmética, farmacêutica e na culinária, ocupando lugar de destaque por apresentar sabor marcante e peculiar.

O **Cumarú** (*Amburana cearensis*) também presente na Caatinga é muito utilizado por agricultores familiares como especiaria ou condimento em alimentos, além de ser utilizado como substituto da baunilha na indústria alimentícia. Seu principal componente químico, a cumarina, lhe confere propriedades terapêuticas, tais como, antiinflamatórias, broncodilatadoras, analgésicas e hipocolesterolêmicas identificadas nos compostos da entrecasca, por meio da presença de taninos, esteróides e flavonóides. Na Região Nordeste, o Cumarú está sendo muito utilizado como condimento em queijos, no entanto, ainda são escassas as pesquisas sobre a sua influência em alimentos, portanto, cabem aos órgãos de pesquisa, realizar estudos científicos para maiores esclarecimentos.

QUEIJOS DE LEITE DE CABRA ADICIONADOS DE ÓLEO DE PEQUI E CUMARU EM PÓ

Os queijos estão entre os derivados lácteos caprinos mais industrializados e no Nordeste, o tipo Coalho é considerado um dos mais consumidos, com grande aceitação no mercado. Conseqüentemente, os produtores estão demandando novas tecnologias visando a agregação de valor ao leite de cabra e a diversificação dos seus derivados. A Embrapa Caprinos e Ovinos vem desenvolvendo pesquisas com diversos tipos de queijos de leite de cabra, entre eles, o Coalho adicionado de óleo de Pequi e de Cumaru em pó, e os dados das análises sensoriais realizadas com consumidores não treinados, em escala laboratorial, têm mostrado boa aceitação para ambos os produtos. No entanto, os queijos ainda estão sendo estudados quanto a vida de prateleira e a aceitação dos consumidores em supermercados de Sobral e Fortaleza, no Ceará. A pesquisa visa a finalização das tecnologias com os parâmetros bem definidos e o perfil dos consumidores em potencial. Essas tecnologias têm mostrado ser possível a diversificação dos derivados lácteos caprinos utilizando produtos da Biodiversidade Brasileira, tirando proveito da sua disponibilidade na Caatinga, de sua riqueza em nutrientes e de suas propriedades fitoterápicas. Após as tecnologias serem finalizadas, estas serão repassadas aos produtores e com isso, espera-se contribuir para a expansão do mercado, oferecendo também a oportunidade da melhoria de renda dos produtores.



Responsável:

Selene Daiha Benevides
Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos

Colaboradores:

Luis Eduardo Laguna
Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos
Antônio Sílvio do Egito
Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos
Karina Maria Olbrich dos Santos
Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos
Flávia Carolina Alonso Buriti
Bolsista de DCR CNPq/FUNCAP
Embrapa Caprinos e Ovinos
Antônio Diogo Silva Vieira
Estagiário da Embrapa Caprinos e Ovinos
Graduando em Tecnologia de Alimentos pelo IFCE

Agradecimentos
EMBRAPA

Laboratoristas da Embrapa Caprinos e Ovinos



Editoração Eletrônica
Sérgio Cobel da Silva

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos e Ovinos
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras, km 04
Caixa Postal 145 - CEP 62.010-970 - Sobral - CE
Fone: (0xx88) 3112.7400 - Fax: (0xx88) 3112.7455
www.cnpc.embrapa.br

Queijos de leite de cabra ...
2010 **FL-PP-FOL 03095**



CNPC-23472-1