



TRANSFERÊNCIA DA LUTEÍNA NA FABRICAÇÃO DE QUEIJO PRATO E ESTABILIDADE DA COR DURANTE ESTOCAGEM NA PRESENÇA E AUSÊNCIA DE LUZ

Kubo, M.T.K¹.; Maus, D.¹; Xavier, A.A.O.²; Mercadante, A.Z.²; Viotto, W.H.¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: walkiria@fea.unicamp.br

²Departamento de Ciência de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo.

O queijo Prato é um queijo maturado, de média umidade, de massa semicozida e o único queijo brasileiro adicionado de corante. Tradicionalmente, o corante utilizado é a bixina/norbixina presente nas sementes de urucum, que poderia ser substituída pela luteína que, além de ação como corante está associada à prevenção de doenças degenerativas oculares. Entretanto, parte da luteína adicionada pode ser perdida no soro durante a fabricação do queijo e também, ser degradada por ação da luz e oxigênio durante maturação e estocagem, resultando em mudanças na cor dos queijos. O objetivo do trabalho foi verificar a transferência da luteína adicionada ao leite no soro e queijo, e avaliar estabilidade da cor dos queijos acondicionados em embalagem transparente e pigmentada, durante 56 dias de estocagem refrigerada, a 5°C, na ausência e presença de luz fluorescente (1000 ± 100 lux). Queijos Prato com luteína (0,04% de formulação de luteína e 0,06% de polisorbato 80 em relação à massa de leite) e sem adição de luteína (controle) foram fabricados em escala piloto e acondicionados em embalagem pigmentada vermelha e transparente. Os teores de luteína do leite, do soro e do queijo foram calculados pela diferença entre as concentrações de carotenóides totais da amostra com luteína e da amostra controle. A recuperação de luteína no queijo foi 95,25%. A saturação da cor, representada pelo croma (C*), aumentou significativamente com o tempo de armazenamento refrigerado (p>0,05), principalmente para os queijos adicionados de luteína. Isso resultou em queijos com uma coloração mais intensa, provavelmente devido à perda de umidade do queijo ocorrida durante a estocagem refrigerada. Entretanto, a tonalidade (h*), ou seja, a cor propriamente dita, dos queijos com e sem luteína não apresentou diferença significativa (p>0,05) ao longo do tempo. Em geral, a pigmentação da embalagem e a presença de luz não influenciaram a estabilidade da cor. A adição de luteína ao queijo Prato foi viável do ponto de vista técnico e econômico, em função da alta recuperação de luteína no queijo e da estabilidade da cor durante o armazenamento refrigerado.

Agradecimentos: FAPESP e CNPq