



ELABORAÇÃO DE PRODUTO DE QUEIJO EM SALMOURA

Lira, A.L.¹., Ferreira Neto, J.², Barreto, M. D. S.², Araujo, I. B. S.², Ferreira, J. A.²,
Gomes, D. J.²

¹Departamento de Química – IFPB – Campus João Pessoa – PB.

²Departamento de Tecnologia de Alimentos – IFPB – Campus Sousa – PB.

E-mail: andrea.lira@ifpb.edu.br

O queijo é um concentrado lácteo constituído de proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre elas A e B. É um dos alimentos mais nutritivos que se conhece: um queijo com 48% de gordura contém cerca de 23-25% de proteína. O queijo mussarela é um produto de fácil aceitação e grande rendimento na fabricação, porém muito suscetível à contaminação microbiológica. Este trabalho teve como objetivo elaborar um produto a base de queijo, porém, propondo um processo que permita o prolongamento do shelf-life e um incremento no valor agregado comercial. O trabalho foi iniciado em fevereiro de 2011, no Laticínio do setor de Agroindústria e no Laboratório de Análise de Alimentos do IFPB – Campus Sousa. As amostras utilizadas foram acondicionadas em embalagens de plástico de 500g e estocadas sob temperatura ambiente (28°C, em média). Utilizou-se o delineamento experimental inteiramente casualizado (DIC) com 3 repetições em esquema fatorial (3X2), tendo como fatores a tecnologia de fabricação tradicional e adaptada (onde é efetuada a filetagem em tiras com diâmetro de cerca de 2cm e confeccionado os nós) e tempos de estocagem (0,14 e 28 dias) para análises microbiológicas. Foram realizadas as análises microbiológicas recomendadas pela RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001: contagem de Coliformes fecais (45°C), Salmonella sp. e Estafilococos coagulase positiva. Além das análises físico-químicas: extrato seco, resíduo mineral fixo, proteínas, lipídeos, acidez em ácido láctico, pH e atividade de água. Os resultados mostraram que todas as amostras apresentaram-se dentro dos padrões exigidos pela legislação brasileira e atendendo perfeitamente aos padrões nutricionais esperados.