



OTIMIZAÇÃO DO TEMPO DE MATURAÇÃO DE QUEIJOS MEIA-CURA TIPICAMENTE ARTESANAIS

Pinto, E.R.M.; Palazzo, A.B; Sprocatti, A.; Cassoli, M.; Vale, P.

Escola SENAI “*Prof. Dr. Euryclides de Jesus Zerbini*”, Campinas, São Paulo
e-mail: estagio509@sp.senai.br

Segundo o IBGE, a produção de leite aumentou 12% entre 2006 e 2009 e seu uso em derivados cresce exponencialmente, sendo o Brasil o sexto maior produtor mundial. O mercado brasileiro de queijos está em expansão, oferecendo 200 tipos. Considerando que o consumo de laticínios, favorece populações com maior poder aquisitivo, a demanda por leite e seus derivados tende a ser aumentada pela mudança nos hábitos alimentares e surgimento de uma classe de consumidores que busca produtos mais sofisticados. Porém, a maioria dos queijos finos são maturados e por isso necessitam de longos períodos de estocagem. Assim, o estudo baseou-se no desenvolvimento de um queijo de massa semi-seca com tempo de maturação reduzido e características sensoriais intermediárias a de queijos de massa crua e semi-cozida, caracterizado por maior umidade no centro e sabor e aromas intensos. O processo baseou-se no processamento do queijo de massa fresca, garantindo as características sensoriais de um produto tipicamente artesanal. Utilizou-se 99,6 % de leite pasteurizado, 0,1% de renina, 0,05% de fermento láctico, 0,025% de cloreto de cálcio e salga seca. Os controles foram realizados nas etapas de corte (cubos de 1cm), prensagem de unidades de 500g (10 vezes o peso do queijo), além do incremento de uma etapa de secagem. Para adequar os parâmetros, trabalhou-se a 40°C durante 28h, 32h, 36h e 40h a pressões de 400 mbar, procedendo-se etapa de viragem a cada 4h. Ao final, foi realizada análise sensorial comprovando-se por meio dos testes de escala hedônica com 20 provadores, que não houve diferença significativa ao nível de 5% nos atributos aparência, cor, aroma, textura e sabor, sendo definido o tempo de 28h. Todos os queijos produzidos apresentaram sabor e aroma característicos de queijo meio-cura (tempo de maturação aproximado 40 dias), casca amarelada, teor de umidade reduzido e vida-de-prateleira de 40 dias.