



ANÁLISE COMPARATIVA DE COR INSTRUMENTAL DE QUEIJO FRESCAL DE LEITE CAPRINO E DE LEITE BOVINO

¹Silva, S. V.; ¹Mattanna, P.; ¹Pellegrini, L. G.; ¹Cassanego, D. B.; ¹Gusso, A.P.;
¹Richards, N.S. P. S.; ²Vilar, S.B.O.

¹Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Centro de Ciências Rurais -
Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

²Departamento de Tecnologia de Alimentos - Faculdade de Engenharia de Alimentos -
Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail:
silvanabelem@yahoo.com.br

O leite caprino apresenta algumas diferenças em relação ao bovino, dentre estas está o conteúdo de vitamina A. O leite de cabra apresenta teores de vitamina A sensivelmente mais elevado e não possuem precursores (β -carotenos), componentes estes que promovem a coloração amarelada. Assim, a vitamina A se encontra na forma ativa no leite de cabra o que resulta na cor mais esbranquiçada. Além disso, o maior conteúdo de vitamina A ($0,43 \text{ mg L}^{-1}$ no leite caprino versus $0,24 \text{ mg L}^{-1}$, em média no leite bovino) interfere diretamente na melhor absorção intestinal do mineral ferro. Este trabalho teve como objetivo comparar a cor instrumental de formulações de queijo fresco com diferentes proporções de leite de cabra e leite bovino. Elaborou-se cinco formulações: F100 (100% leite caprino), F75 (75% leite caprino e 25 % leite bovino), F50 (50% leite caprino e 50% leite bovino), F25 (25% leite caprino e 75% leite bovino) e F0 (100% leite bovino). A cor foi determinada através do colorímetro Minolta (Chroma Meter CR-310), ajustado para operar com iluminante D65 e ângulo de observação de 10° , previamente calibrado. A escala CIELab foi utilizada para calcular os valores de L^* , a^* e b^* . As determinações de cor foram realizadas em triplicata no 7º dia de fabricação dos queijos, sendo os resultados submetidos à análise de variância e as médias comparadas entre si pelo teste Tukey à 5% de significância. A luminosidade (L) variou entre as formulações de 95,03 (F25) à 96,68 (F50). Para todas as formulações, o parâmetro a^* apresentou valores negativos de -1,15 (F0) à -3,80 (F25), indicando a tendência à cor verde. Para o parâmetro b^* os valores indicaram uma tendência à coloração amarela, sendo esta tendência proporcional a quantidade de leite bovino da formulação, ou seja, na F0 o valor de b^* foi estatisticamente maior (23,43) que na formulação F100, onde o valor de b^* foi de 14,78. Esta diferença de coloração nas formulações pode ser explicada pela presença de vitamina A no leite caprino, já que no leite bovino esta se apresenta na forma de precursores (β -caroteno), responsável pela coloração amarelada destes queijos.