



INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TEORES DE LACTOSE SOBRE OS ATRIBUTOS SENSORIAIS DE QUEIJO MINAS FRESCAL PROBIÓTICO

¹Back, D.; ¹Mattanna, P.; ¹Silva, S. V.; ¹Cassanego, D. B.; ¹Gusso, A. P.; ¹Pellegrini, L. G.; 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

A intolerância à lactose restringe grande parte da população do consumo de produtos lácteos, devido à deficiência ou ausência na produção de enzima lactase. A lactose do leite e de seus derivados pode ser diminuída pela adição da enzima β -galactosidase ao leite. Este processo pode causar modificações no sabor e na textura dos produtos. O objetivo deste trabalho foi verificar a influência de diferentes teores de lactose sobre os sabores e textura de queijo Minas frescal probiótico. As formulações foram desenvolvidas com leite tratado enzimaticamente (β -galactosidase) nas seguintes concentrações e tempos de reação: T1 – 0,3 g L⁻¹/12 horas; T2 – 0,6 g L⁻¹/12 horas; T3 – 0,9 g L⁻¹/12 horas; T4 – 0,3 g L⁻¹/24 horas; T5 – 0,6 g L⁻¹/24 horas; T6 – 0,9 g L⁻¹/24 horas; todas formulações foram adicionadas de 1% de cultura probiótica (*Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium* sp.). Duas formulações, T7 e T8, foram desenvolvidas sem adição de β -galactosidase e somente T7 continha cultura probiótica. A análise sensorial foi conduzida através do teste discriminativo de ordenação, realizado em duas sessões. Na primeira avaliaram-se os atributos sensoriais de textura, sabor doce e ácido dos tratamentos T1 a T6. Na segunda sessão, avaliou-se o tratamento com maior porcentagem de hidrólise (T6) e os tratamentos controle (T7 e T8). Os resultados sensoriais foram avaliados pelo teste de Friedmann, utilizando a tabela de Newell e MacFarlane. A lactose das formulações foi reduzida em mais de 70% em todos os queijos adicionados da enzima, chegando a atingir 93,23%. Os provadores detectaram o menor sabor ácido e maior sabor doce na amostra com maior hidrólise de lactose (T6). Quanto à textura, os provadores apontaram o queijo T2 como à formulação de textura mais macia e o T5 de textura menos macia. Na comparação do tratamento com maior porcentagem de hidrólise (T6) com as formulações controle (T7 e T8), não foi detectada diferença sensorial no parâmetro textura. A hidrólise da lactose conferiu um sabor doce às formulações. A enzima reduziu de maneira eficaz o teor de lactose nos queijos desenvolvidos, mostrando-se uma opção para o mercado de laticínios, especialmente por reduzir os sintomas da intolerância à lactose.

Agradecimentos: CNPq