



EFEITO DA ULTRAFILTRAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO QUEIJO TIPO PRATO

ROSA, Leonardo S.;^{1*}, **QUEIROZ, Maria Isabel**¹

¹Fundação Universidade Federal do Rio Grande, Escola de Química e Alimentos, Rua Engenheiro Alfredo Huch, 475, Rio Grande, Brasil, leonardosrw@yahoo.com.br

O trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da ultrafiltração nas características físico-químicas do queijo tipo prato. No experimento foram avaliados os tratamentos A: Leite pasteurizado sem ultrafiltração (Controle) e B: Leite concentrado por ultrafiltração. O leite cru e refrigerado utilizado no processo de ultrafiltração procede de uma rota de coleta granelizada no município de Pelotas – RS, sendo o leite retentado obtido em sistema piloto de ultrafiltração, com módulo de membrana espiral 3838 HFK-1312, marca Koch[®], de peso molecular de corte de 10.000 Daltons, até fator de concentração volumétrica (FCV) 3,0:1, com pressão de entrada e saída de 4,8 e 4,0 kgf.cm⁻². O delineamento experimental utilizado foi aleatorizado em blocos, sendo cada bloco constituído pela batelada de leite a ser processado. Cada batelada correspondente a 137 Kg de leite, formando dois blocos. O tratamento estatístico dos dados foi efetuado segundo o Software *Estatística 7.0*, nos módulos de ANOVA e Basic Statistics. Todas as determinações físico-químicas foram realizadas em triplicata. Os tratamentos foram comparados entre si quanto aos parâmetros físico-químicos umidade, gordura, proteína, cinzas, sal, acidez, extrato seco total e extrato seco desengordurado, avaliados nos leites e queijos. Os resultados indicaram que a etapa de ultrafiltração exerceu influência significativa ($p < 0,05$) sobre os parâmetros proteína, gordura no extrato seco, cinzas, acidez e sal avaliados nos queijos. Em relação às características físico-químicas dos leites utilizados como matéria-prima em ambos os tratamentos, verificou-se a existência de diferenças significativas ($p < 0,05$) somente entre os parâmetros umidade e extrato seco total. Em virtude desses resultados, concluiu-se que a operação de ultrafiltração exerceu alterações nos parâmetros gordura no extrato seco, proteína, acidez, cinzas e sal, constituintes da composição do queijo tipo prato. Entretanto, embora existam diferenças nestes parâmetros entre os tratamentos avaliados, a etapa de ultrafiltração pode ser utilizadas na fabricação de queijo de massa semi-cozida e lavada como o queijo tipo Prato, sem ocorrer a perda do seu padrão de identidade.