



PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E FUNCIONAL DE REQUEIJÕES CULINÁRIOS COMERCIAIS

Gonçalves, M. C¹., Viotto, W. H.¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos - Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: walkiria@fea.unicamp.br

O requeijão culinário, utilizado como ingrediente em pizzas e alimentos congelados requer propriedades funcionais específicas. O produto deve suportar as altas temperaturas de assamento e fritura, sem apresentar derretimento excessivo, não pode desmanchar ou escoar quando utilizado em recheios e precisa ter uma consistência firme. Apesar de ser o terceiro queijo mais fabricado no país, não há uma legislação a respeito, não existindo um Padrão de Identidade e Qualidade desse produto lácteo. O objetivo deste trabalho foi traçar um perfil físico-químico e funcional dos requeijões culinários comerciais. Quatro marcas (A, B, C e D) de requeijão culinário, envasados em embalagem plástica flexível, foram avaliadas em relação ao pH, umidade, gordura no extrato seco (GES), capacidade de derretimento e firmeza instrumental. Os resultados foram analisados através de Análise de Variância (ANOVA), utilizando-se o teste de Tukey para verificar diferenças entre as amostras. Os requeijões avaliados apresentaram grande variabilidade em relação a todos os parâmetros estudados. O pH variou de 5,3 a 6,1, a umidade de 59,14 a 69,52%, a GES de 52 a 72% e a firmeza foi de 2,64 a 4,91N. A marca C foi a que apresentou o maior valor de pH (6,1). A marca B o menor teor de umidade (59,14%) e a marca D foi a que apresentou o maior teor de GES (72%) e a menor firmeza instrumental (2,64N). Em geral, todas as marcas apresentaram baixa capacidade de derretimento, apesar do alto teor de umidade das amostras, o que pode indicar a presença de hidrocolóides (não declarado nos rótulos). Esses compostos são geralmente usados para diminuir a água livre do sistema, e com isso diminuir a fluidez e a capacidade de derretimento. A grande variabilidade da composição, firmeza e funcionalidade dos requeijões comerciais avaliados evidencia a necessidade urgente de se estabelecer um Padrão de Identidade e Qualidade para este produto, tão importante no cenário brasileiro de lácteos.

Agradecimentos: CAPES e CNPq