



REQUEIJÃO CREMOSO COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA. CORRELAÇÃO ENTRE PH, TEXTURA E DERRETIMENTO

Nogueira, G. C.¹; Gonçalves, M. C.¹., 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

Novas formulações de requeijão cremoso com teor reduzido de gordura têm sido disponibilizadas no mercado em função da demanda por produtos *light*. A redução de gordura no requeijão influencia as características de textura, o que justifica o emprego de miméticos, como polissacarídeos, gomas e concentrados protéicos. O objetivo deste trabalho foi avaliar pH e composição química e sua influência na textura e capacidade de derretimento de requeijões comerciais. Três marcas de requeijão cremoso com reduzido teor de gordura (A, B e C), com datas de fabricação semelhantes, foram avaliados em relação ao pH, umidade, gordura no extrato seco (GES), capacidade de derretimento e firmeza, adesividade e elasticidade instrumentais. Em relação à formulação, as amostras apresentavam as seguintes características: (A) sem adição de mimético; (B) fruto-oligossacarídeo e maltodextrina e (C) concentrado protéico. Os resultados obtidos foram analisados estatisticamente (ANOVA) e a diferença entre as médias foi verificada pelo teste de Tukey. A análise de correlação foi avaliada através do coeficiente de Pearson ($p=0,05$). Embora recebam a mesma designação, os produtos apresentaram variações em todos os parâmetros avaliados ($p<0,05$), com exceção da elasticidade. O produto A apresentou maiores capacidade de derretimento ($>20,0$ cm) e umidade (69,19%), a amostra B apresentou menores valores de pH (5,77), umidade (67,4%), adesividade (39,48) e firmeza (0,21N), enquanto a amostra C apresentou maiores pH (6,07), GES (41,22%), firmeza (0,82N) e menor capacidade de derretimento (5,0 cm). Foram encontradas correlações entre o pH e firmeza ($r=0,98$), o pH e adesividade ($r=-0,91$) e entre gordura e derretimento ($r=-0,99$). O uso de concentrado proteico associado ao pH mais elevado do requeijão parece ter conferido maior firmeza, maior adesividade e menor derretimento.

Agradecimentos: CAPES e CNPq