



PROTEÓLISE E LIPÓLISE DE QUEIJOS PECORINO PRODUZIDOS COM LEITE DE VACA E LÍPASES DE CABRITO E CORDEIRO

Urzedo, A.C.B¹; Faria, G.H.F; Moura, C.J.

¹Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás. Goiânia - GO * e-mail: carolinaurzedo@gmail.com

Durante a maturação de queijos, ocorrem a proteólise e a lipólise, que são processos bioquímicos responsáveis pela caracterização da textura e do *flavor* específicos e individuais de cada variedade de queijos. A lipólise pode ser acelerada pela adição de lípases ao leite destinado à produção de queijos, o que contribui significativamente para o *flavor* destes em um tempo menor de maturação. Isto ocorre com o queijo Pecorino produzido com leite de vaca, que devido ao seu processo de fabricação peculiar e à utilização de lipases de cabrito ou cordeiro, possui período de maturação de apenas 45 dias. O objetivo do trabalho foi avaliar a proteólise e a lipólise do queijo Pecorino produzido com leite de vaca ao longo de 45 dias de maturação. Foram produzidos queijos Pecorino sem lipase (controle), com lipase de cabrito e com a combinação de lipase de cabrito e cordeiro. Os queijos foram maturados em câmara fria a temperatura de 14-16°C com umidade relativa do ar de 80 a 85%. Foi analisado o extrato seco total, umidade, pH, sal na umidade, nitrogênio solúvel em pH 4,6, índice de extensão, nitrogênio não protéico, índice de profundidade de maturação e índice de acidez de ácidos graxos livres. A adição de lipase não influenciou significativamente ($p > 0,05$) nos teores de extrato seco total (EST), Umidade, pH, sal na umidade, índice de extensão de maturação, e índice de profundidade de maturação dos queijos Pecorino. A adição de lípases aumentou o teor de ácidos graxos livres nos queijos Pecorino. O tempo de maturação contribuiu para o aumento do EST, sal na umidade e índice de extensão e profundidade de maturação e para a diminuição do teor de umidade dos queijos Pecorino. O tempo de maturação dos queijos Pecorino não influenciou significativamente ($p > 0,05$) no índice de acidez de AGL dos queijos Pecorino sem lipase. A adição de lípases ao leite não influenciou na proteólise, mas acelerou a lipólise do queijo Pecorino produzido com leite de vaca. O uso de lipase de cabrito e cordeiro combinadas foi mais efetivo na lipólise dos queijos do que o uso da lipase de cabrito individualmente.