



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO QUEIJO TIPO COALHO COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA AL.

Soares, KDA<sup>1</sup>; Amaral, MF<sup>2</sup>; Lino, ATS<sup>2</sup>; Silva, SRM<sup>2</sup>; Salgado, MS<sup>3</sup>; Livera, AVS<sup>3</sup>;  
Mota, RA<sup>4</sup>; Medeiros, ES<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Médica Veterinária – Universidade Federal de Alagoas - UFAL

<sup>2</sup>Graduando de Medicina Veterinária - UFAL

<sup>3</sup>Professora – Universidade Federal de Pernambuco -UFPE

<sup>4</sup>Professor Associado – Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE

<sup>5</sup>Professora Adjunta – Universidade Federal de Alagoas – UFAL e-mail:  
sampaio.elizabeth@gmail.com

O queijo tipo coalho é um queijo que possui média a alta umidade, de massa semi-cozida apresentando um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35,0% e 60,0%. A sua qualidade pode ser avaliada através de determinações físicas, químicas, microbiológicas, sensoriais e provas de higiene. Objetivou-se com este estudo determinar as características físico-químicas do queijo tipo coalho comercializadas no município de Viçosa-AL. Foram coletadas sete amostras provenientes de mercados e padarias da cidade. Foram realizadas análises físico-químicas de teor de gordura, Umidade e pH. Os teores de gordura variaram entre 20% a 26%, o valor médio de pH das amostras analisadas foi de 5,92. O valor médio encontrado para umidade foi de 47,24g/100g, sendo caracterizado como queijo de alta umidade. Os parâmetros físico-químicos (Umidade, Gordura e pH) encontrados, estão em conformidade com algumas regiões do Nordeste. Como ainda não existe um padrão definido na legislação para queijo do tipo coalho, variações nos padrões são encontradas de acordo com a região produtora, refletindo assim a identidade do queijo.

### **Agradecimentos:**

Universidade Federal de Alagoas;

Universidade Federal Rural de Pernambuco;

Universidade Federal de Pernambuco.