

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE REQUEIJÃO CREMOSO OBTIDO DE DIFERENTES MATRIZES LÁCTEAS

Bruna Camili Scopel^{1,2}, Claudiáni Vieira Raimundi^{1,4}, Alícia Namie Ito^{1,5}, Darlene Cavalheiro^{1,6}, Georgia Anne Raquel Sehn^{1,6}, Elisandra Rigo^{1,3}

¹ Vinculado ao projeto “Avaliação do leite bovino, ovino e ingredientes no desenvolvimento de derivados lácteos”

² Acadêmica, Engenharia de Alimentos – CEO – Bolsista PROBIC/UDESC

³ Orientadora, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química – CEO – elisandra.rigo@udesc.br

⁴ Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos - CEO

⁵ Acadêmica, Engenharia de Alimentos – CEO

⁶ Professora, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química – CEO

Pesquisas indicam o interesse por novos produtos, sabores, texturas, com características “premium” e “gourmet”. Neste sentido, a utilização de diferentes matrizes lácteas, como o leite de ovelha, surge como uma alternativa à mais difundida. O leite ovino tem alto teor proteico, lipídico, mineral e é rico em vitaminas essenciais, por consequência resulta em rendimento superior de produtos, se comparado ao leite bovino. Cabe ressaltar ainda que consiste em um leite de maior digestibilidade em comparação aos demais. Assim, a utilização do leite ovino na elaboração de produtos lácteos viria a diversificar a oferta para o mercado consumidor. Dentre os produtos lácteos destaca-se o requeijão cremoso, que ocupa importante lugar nas vendas e no consumo de lácteos, consiste em uma emulsão obtida em especial pelos sais emulsificantes utilizados em pH específico. Assim, são necessários estabelecer padrões de produção e delinear o comportamento das matrizes lácteas diferenciadas à bovina, considerando também que somente o requeijão de leite bovino possui RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) e indicação de faixa de pH ideal. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar e comparar as características físico-químicas dos requeijões cremosos elaborados com diferentes matrizes lácteas, ovino e bovino, com e sem correção de pH.

Os requeijões cremosos foram elaborados com sal emulsificante comercial polifosfato de sódio e pirofosfato tetrassódico (JOHA S11 B), fornecido pela ICL Food Specialties, adicionado ou não de solução de ácido láctico 80%, visando pH final na faixa de 5,7 a 5,9, valor de referência na elaboração de requeijão de leite bovino. O processo de elaboração e a formulação seguiram iguais para ambas as matrizes lácteas e estas produzidas em réplica de batelada. Para avaliar e comparar as características físico-químicas realizou-se análises de umidade, GES (gordura extrato seco), proteína total, gordura e pH, ao longo dos 30 dias de estocagem.

Os valores de umidade e GES (Tabela 1), das matrizes lácteas atenderam aos requisitos do padrão de identidade e qualidade de requeijão cremoso vigente no Brasil. O teor de proteína do requeijão de leite ovino apresentou-se maior comparado ao do requeijão de leite bovino ($p<0,05$), indicando um produto diferenciado para o mercado consumidor.

O requeijão cremoso ovino e bovino com correção apresentaram os valores de pH dentro do esperado, 5,7 a 5,9, ao longo dos 30 dias de estocagem (Tabela 2). O pH do requeijão ovino sem correção (RO SC) foi maior que o pH do requeijão bovino sem correção (RB SC), possivelmente devido às diferenças da matéria-prima, considerando ($p<0,05$).

O leite ovino mostrou-se uma matéria-prima promissora para produção de requeijão cremoso que apresentou características positivas para o incentivo ao crescimento da produção e a incorporação de um novo produto ao mercado, com alto teor proteico, resultando em um produto nutricionalmente diferenciado para o mercado consumidor. A umidade e a GES permaneceram conforme a legislação, entretanto, para determinar a faixa de pH ideal são necessários mais estudos.

Tabela 1. Análises físico-químicas dos requeijões cremosos ovinos (RO) e bovinos (RB) elaborados com o sal emulsificante JOHA S11B, sem correção (SC) e com correção (CC) do pH.

Requeijão Cremoso Ovino e Bovino

Amostra	Umidade (%)	GES (%)	Proteína (%)	Gordura (%)
RB SC	57,39 ± 0,05 ^a	65,72 ± 0,08 ^a	6,93 ± 0,67 ^a	28,00 ± 0,00 ^a
RB CC	57,50 ± 0,68 ^a	65,91 ± 0,56 ^a	7,23 ± 0,09 ^a	28,00 ± 0,70 ^a
RO SC	57,39 ± 0,33 ^a	65,72 ± 0,52 ^a	10,12 ± 0,40 ^b	28,00 ± 0,00 ^a
RO CC	56,93 ± 0,47 ^a	63,29 ± 0,15 ^a	10,05 ± 0,45 ^b	27,00 ± 0,00 ^a

Média ± desvio padrão. Valores seguidos da mesma letra minúscula, na coluna, não apresentam diferença significativa ao nível de confiança de 95% (p<0,05).

Tabela 2. Valores de pH do requeijão cremoso ovino e bovino durante 30 dias de estocagem .

Requeijão Cremoso Ovino e Bovino

Amostra	pH durante a estocagem (dias)		
	1	14	30
RB SC	6,41 ± 0,01 ^a	6,14 ± 0,01 ^a	6,18 ± 0,00 ^a
RB CC	5,82 ± 0,01 ^b	-	5,67 ± 0,01 ^b
RO SC	6,58 ± 0,01 ^c	6,38 ± 0,01 ^c	6,45 ± 0,00 ^c
RO CC	5,88 ± 0,01 ^d	5,81 ± 0,01 ^d	5,92 ± 0,00 ^d

Média ± desvio padrão. Valores seguidos de letras minúsculas diferentes, na coluna, apresentam diferença significativa ao nível de confiança de 95% (p<0,05).

Palavras-chave: Requeijão cremoso. Ovino. Bovino.

Apoio:



Página 2 de 2