



A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

Obtenção da massa para requeijão por coagulação ácida e por coagulação enzimática: Principais variações sensoriais e tecnológicas

Haylane Paola Flores Dutra, Jorge Ubirajara Dias Boechat, Wesley Barcellos da Silva, José Carlos Lazarini de Aquino, Lucilene Benevenuto, Christyane Bisi Tonini

O requeijão é um tipo de queijo muito apreciado pelos brasileiros, sendo um produto desenvolvido a partir dos diferentes procedimentos de acidificação da massa a ser fundida após adicionada de creme de leite de primeira qualidade. Considerando a produção artesanal do requeijão utilizando leite sem ser pasteurizado devido à facilidade oferecida pela coagulação espontânea durante um pernoite desse leite, a coagulação obtida pode conter germes patogênicos de importância em saúde pública. A dificuldade encontrada em acertar o ponto de acidez ideal para a fusão da massa de coalhada para a fabricação artesanal do requeijão remete à tendência de sempre ser produzido sem o devido tratamento térmico do leite para eliminar bactérias patogênicas, causadoras de doenças, muitas das vezes, graves ao homem. Muitas zoonoses podem estar presentes em leites produzidos por rebanho sem o devido acompanhamento de Boas Práticas Agropecuárias sob o controle de doenças como a tuberculose e a brucelose. O presente trabalho tem por objetivo mostrar os procedimentos de coagulação do leite estabelecendo-se uma comparação direta em função de sabor próprio do produto e tempo de obtenção desse requeijão para cada um dos métodos testados (coagulação ácida e coagulação enzimática), usando-se leite devidamente pasteurizado, conforme demonstrado por VAN DENDER (2006). Após apresentadas as duas formulações, será feito um teste sensorial de aceitação para contribuir na conclusão de qual método melhor atende em termos de tempo de produção e sabor obtido, considerando-se uma produção artesanal do requeijão. Conforme o andamento da pesquisa, foi feito um teste de funcionamento da desnatadeira que foi devidamente preparada para a produção do creme que irá compor a formulação do requeijão obtido pelos dois processos de coagulação do leite. A metodologia para as análises laboratoriais físico-químicas da massa em ambos os processos será de acordo com BRASIL (2017). As diferenças significativas entre as amostras de acordo com a escolha do nível de probabilidade serão estabelecidas utilizando a técnica de FRIEDMAN (1985). Após definição de ambos os procedimentos de fabricação espera-se obter um resultado satisfatório de valores de pH necessários para a correta fusão da massa do requeijão.

Palavras-chave: Requeijão, pH da massa, Fermentação da massa.

Instituição de fomento: IF Fluminense.

Ex.: CNPq, FAPERJ, IFFluminense, UENF, UFF