



Avaliação da qualidade físico-química de ricotas comercializadas no município de Bom Jesus do Itabapoana

Evelyn Lepre Fernandes, Juliana Gonçalves Vidigal,
Leonardo Rodrigues Palmeira, Nathalia Ribeiro Ferreira da Silva,
Edyala Oliveira Brandão

RESUMO

O soro é um subproduto da indústria de derivados de leite com elevado valor nutricional e baixo custo de produção, mas que muitas vezes se torna um grande problema para os laticínios, que, por não possuírem um sistema de tratamento ou utilização adequado, descartam esse subproduto em rios, lagos e solos, causando graves problemas ambientais. Uma forma de aproveitar este soro é utilizá-lo na elaboração de novos produtos, como a ricota, elaborada a partir do soro de leite descartado durante o processamento de queijos e constituída basicamente das proteínas albumina e lactoglobulina. O noroeste fluminense é uma região de expressiva produção agrícola, possuindo como uma das áreas de destaque a produção e comercialização do leite e de seus derivados. Na literatura há poucos dados em relação à qualidade dos produtos lácteos comercializados nesta região e, quando se trata especificamente de ricota, existem somente definições e características gerais. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade físico-química de ricotas comercializadas nos mercados varejistas da cidade de Bom Jesus do Itabapoana, região noroeste fluminense. Foram coletadas 6 amostras de ricota (repetições) de três marcas comerciais distintas (A, B e C), perfazendo 18 amostras no total, durante o período de novembro de 2011 a abril de 2012, adquiridas no varejo do município de Bom Jesus do Itabapoana. As análises físico-químicas realizadas foram pH, acidez titulável (% de ácido láctico), cinzas, teor de gordura, teor de água e teor de proteína total. Em relação ao teor de água, os valores variaram de 65,18% a 71,28%, o que permitiria a classificação das ricotas como "queijos de muito alta umidade". No teor de cinzas, os valores ficaram compreendidos entre 0,76% a 4,04%. Para a acidez titulável, foi observada diferença entre as amostras A e B, com valores variando de 0,15% a 0,31%. Quanto ao teor de proteínas, os resultados variaram de 13,92% a 23,06%. O teor de gordura variou consideravelmente entre as amostras avaliadas, principalmente quando se compara as amostras B e C com a A, esta última com valor para teor de gordura chegando a 27,5%. Os resultados observados, com relevantes variações nas características físico-químicas das ricotas avaliadas, evidenciam a necessidade da criação de um regulamento técnico de identidade e qualidade para o produto em questão, já que a sua comercialização tem aumentado a cada ano.

PALAVRAS CHAVE: ricota, qualidade, físico-química

**IV Congresso
Fluminense
de Iniciação
Científica
e Tecnológica**

17º Encontro de IC da UENF
9º Circuito de IC da IFF
5ª Jornada de IC da UFF



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FLUMINENSE

**Tecnologia de
Alimentos**