



VII MOSTRA DO CONHECIMENTO
Ensino, Pesquisa e Extensão

Inscrições gratuitas

Data: 23 a 28 de setembro

Local: Campus Bom Jesus
do Itabapoana

Bioeconomia: Diversidade e Riqueza
para o Desenvolvimento Sustentável



OBTENÇÃO DA MASSA BÁSICA PARA REQUEIJÃO POR COAGULAÇÃO ÁCIDA E ENZIMÁTICA: PRINCIPAIS VARIAÇÕES TECNOLÓGICAS

Haylane Paola Flores Dutra (DUTRA, H. P. F.) - haylaneflores@gmail.com¹

Lucilene Benevenuto (BENEVENUTTI, L.) - lbenevenuto@gmail.com¹

Cassiano Oliveira da Silva (SILVA, C. O.) - cassiano.silva@iff.edu.br³

José Carlos Lazarini de Aquino (AQUINO, J. C. L.) - jaquino@iff.edu.br⁴

Christyane Bisi Tonini (TONINI, C.B.) - christyane.tonini@iff.edu.br²

Jorge Ubirajara Dias Boechat (BOECHAT, J.U.D.) - jboechat@iff.edu.br²

¹ *Graduandos do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana*

² *Docentes do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.*

³ *Engenheiro de Alimentos do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.*

⁴ *Auxiliar em Agropecuária do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.*

Resumo

O requeijão é um tipo de queijo obtido a partir da massa básica fundida. De origem brasileira, produzido em diversas regiões do país, mantendo a identidade. Sendo um dos queijos mais produzidos e consumidos no Brasil. Considerando a produção artesanal, é comum a utilização de leite cru devido à facilidade oferecida pela coagulação espontânea. Todavia, a coagulação obtida desta forma pode conter microrganismos patogênicos de importância para a saúde pública, visto que este procedimento não oferece tratamento térmico para eliminação das mesmas. O presente trabalho tem por objetivo comparar os procedimentos de coagulação ácida e enzimática, em termos de pH e acidez titulável, visando a obtenção da massa, comparando-se o sabor para cada um dos métodos, utilizando-se o leite devidamente pasteurizado. A metodologia para as análises físico-químicas foi realizada de acordo com o Manual de Métodos Oficiais segundo o MAPA. Para ambos os procedimentos de obtenção das massas básicas, foi utilizada a metodologia segundo Van Dender (2006). Considerando os resultados obtidos nas análises, concluímos que em relação a coagulação enzimática, apenas a massa armazenada em temperatura ambiente por 24h, apresentando valores de pH 5.2 e acidez variando entre os extremos de 33° e 3° D, fundiram corretamente. Em relação à coagulação ácida, as amostras adicionadas de fermento mesofílico e a amostra preparada com leite desnatado, apresentando valores de pH 4.4 a 6.2 e acidez de 26° e de 4°D, apresentaram a correta fusão e obtenção do requeijão. Em algumas amostras, foi realizada a lavagem da massa para retirada da acidez, procedendo-se de modo diferente de Alves et al. (2015) que não realizaram a lavagem da massa, visando um pH mais baixo. Recomenda-se que considerando a produção artesanal, a coagulação enzimática, seja de mais fácil manuseio e produção de um produto de qualidade, sem expor o consumidor a riscos de saúde.

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

Instituição de fomento: IFF