

Ciências Biológicas

COMPOSIÇÃO PROXIMAL DE QUEIJO MINAS ARTESANAL MATURADO DA MICRORREGIÃO DA SERRA DA CANASTRA

Maria Eduarda Lacerda Pinto - Maria Eduarda Lacerda Pinto ? 6º período de Ciências Biológicas Licenciatura, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Jéssica Silva Mendes - Jéssica Silva Mendes ? 6º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Julia Carvalho Gonçalves - Julia Carvalho Gonçalves ? 8º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIVIC/UFLA

Mariane Fonseca Silva - Mariane Fonseca Silva- 6º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Danilo José Machado de Abreu - Danilo José Machado de Abreu ? Coorientador - Doutor em Microbiologia Agrícola UFLA

Whasley Ferreira Duarte - Whasley Ferreira Duarte ? Orientador, Professor do Departamento de Biologia, UFLA ? whasleyduarte@ufla.br - Orientador(a)

Resumo

A análise da composição proximal de queijos artesanais desempenha um papel fundamental na avaliação da qualidade de produtos maturados. Esse conhecimento não apenas impulsiona o desenvolvimento da agricultura familiar, mas também promove a disseminação desses produtos. A região da Serra da Canastra, amplamente reconhecida em todo o país, é notória por abrigar a nascente do Rio São Francisco, um dos rios mais emblemáticos do Brasil. Neste cenário, destaca-se o Queijo Canastra, que há mais de dois séculos conquista paladares não só na região, mas também em diversos pontos do país, graças ao seu sabor inconfundível e único. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição proximal de queijos Minas artesanais maturados da microrregião da Serra da Canastra. Queijos minas artesanais de casca lisa da microrregião da canastra, recém-fabricados, foram coletados em propriedades localizadas em Bambuí e Tapiraí, Minas Gerais, Brasil. A maturação dos queijos foi realizada durante trinta dias, com temperatura variando entre 19 - 21°C e umidade relativa de 70-80%. As análises físico-químicas foram realizadas ao final da maturação. Umidade, proteína e lipídeos foram determinados e expressos em g.100g⁻¹. A atividade de água (Decagon Devices Inc., Pullman, WA, EUA) e o sal na umidade, expressa em %, a extensão (EI) e profundidade (DI) de proteólise, baseado no valor de nitrogênio total (TN), pH de 4,6, nitrogênio solúvel em ácido (ASN) e nitrogênio solúvel em ácido tricloroacético (TCA) a 12% (NPN) foram avaliados. Destacando os valores dos parâmetros da composição próximas, observa que os queijos se mostraram diferentes no final de 30 dias. A umidade apresentou resultados entre 13,99% a 20,73%, sendo assim a fiscalização consta que os queijos devem se encontrar abaixo de 45%, mostrando que esses produtos cumpriram a legislação vigente. A atividade de água é um parâmetro para o controle de qualidade, de forma que indicou valores que inviabilizam o desenvolvimento de microrganismos. Ambos os queijos apresentaram processos de proteólises primárias e secundários, no entanto os queijos Bambuí apresentando um resultado de profundidade maior que de Taperai. Diante desses resultados, observou-se que a maturação diferenciou o físico-química os queijos ao final dos 30 dias. Agradecimentos: UFLA , CNPq, CAPES, e FAPEMIG

Palavras-Chave: Proteólise, umidade, maturação.

Instituição de Fomento: PIBIC Cnpq

Link do pitch: <https://youtu.be/Ze3w2BErGw8>

Sessão: 10

Número pôster: 53

Identificador deste resumo: 2331-17-2592

novembro de 2023