

Engenharia de Alimentos

Caracterização físico-química do queijo petit suisse adicionado de farinha de albedo de maracujá

Luan Henrique Braga Coldibelli - 7º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, iniciação científica UFLA

Sandra Maria Pinto - Orientador DCA, UFLA - Orientador(a)

Beatriz Lourdes de Souza - Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA, UFLA

Resumo

O maracujá amarelo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*) é produzido em grande escala no Brasil e cerca de 75% do seu peso é descartado na produção industrial de sucos e polpas, gerando grande quantidade de subprodutos. O Petit suisse é um queijo fresco de alta umidade obtido por coagulação ácida e com massa pastosa, branda ou mole. Por conter uma composição rica em fibras e pectina, partes da casca podem ser utilizadas em formulações de queijo para melhorar suas características nutricionais, tecnológicas e reduzir descartes inadequados que geram danos ao meio ambiente. No presente trabalho, foram feitas e caracterizadas cinco amostras de queijo petit suisse adicionado de farinha de albedo de maracujá em diferentes concentrações (T1:0,1%, T2:0,3%, T3:0,5%, T4:0,7% E T5:1,0%). Todos os tratamentos tiveram uma redução de 50% de creme e 25% de espessante. A farinha foi produzida através da secagem do albedo em estufa com circulação de ar em 45°C por 18 horas e posteriormente triturado em moinho Martelo Laboratory Mill 3100. O queijo foi produzido conforme a tecnologia de Colosio et al. (2020). A caracterização físico-química do queijo foi feita por análise centesimal, gerando dados referente à umidade, proteína, gordura, cinzas e pH, em três tempos diferentes após o término da produção (dia 1, dia 15 e dia 30). Houve redução na etapa de dessoragem e aumento da umidade por conta da pectina, e apenas o flavelado da casca não foi usado, reduzindo o descarte do albedo, das sementes e de parte do soro, fato que melhorou as características tecnológicas, reduziu descartes, agregou valor aos subprodutos e também nutrientes ao produto final.

Palavras-Chave: queijo, petit suisse, maracujá.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/aY9WWfqQ-Ko>