



T0793

INFLUÊNCIA DO CÁLCIO NA TEXTURA E FUNCIONALIDADE DE QUEIJOS

Beatriz Barros de Mello (bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Este trabalho avaliou o efeito da proporção de cálcio solúvel em relação ao cálcio total na textura e na funcionalidade de amostras comerciais de queijo de coalho, mussarela e requeijão cremoso.. Três diferentes lotes dos queijos foram avaliados quanto à composição química, teor de cálcio total e solúvel, pH, acidez titulável, perfil de textura, capacidade de derretimento e formação de óleo livre. A relação Ca solúvel/Ca total foi de 60,76 para requeijão cremoso, 46,54 para mussarela e 9,29 para queijo de coalho. Quanto maior foi a relação de Ca solúvel/Ca total, menor foi a dureza, gomosidade e liberação de óleo livre e maior foi adesividade e capacidade de derretimento dos queijos. Quanto menor a relação Ca solúvel/Ca total, menor proporção de cálcio está ligado à caseína. Isso enfraquece a rede protéica e provoca um aumento na hidratação da matriz protéica, com conseqüente aumento na fluidez, o que explica as mudanças nas propriedades de textura e derretimento. A menor proporção de cálcio ligado à caseína melhora também a sua capacidade emulsificante, o que resulta em menor coalescência e diminuição da liberação de óleo livre dos queijos.

Queijo - Cálcio - Funcionalidade