



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0911

EFEITO DA ADIÇÃO DE DIÓXIDO DE CARBONO AO LEITE PASTEURIZADO SOBRE O PODER COAGULANTE DO COALHO DE RENINA

Laís Urrejola Y Careche (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Mirna Lúcia Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A adição de dióxido de carbono (CO_2) ao leite pasteurizado pode contribuir para a otimização do processo de fabricação e conservação de queijos, não só pelo abaixamento do pH do leite no início do processo de fabricação, como também por controlar o crescimento de microorganismos psicrotóxicos. A grande maioria dos queijos é fabricada por coagulação enzimática, sendo que esta etapa pode ser considerada o coração do processo. O objetivo do trabalho foi avaliar o poder coagulante do coalho de renina em leite pasteurizado acidificado através da adição de CO_2 ou ácido láctico. O leite pasteurizado ($72\text{-}75^\circ\text{C}/15\text{-}20$ seg.) foi aquecido ($34 \pm 1^\circ\text{C}$) acidificado a pH $6,60 \pm 0,05$, $6,40 \pm 0,05$ e $6,20 \pm 0,05$ através da adição de CO_2 ou ácido láctico. O teste de poder coagulante do coalho foi realizado em triplicata. O leite apresentou pH 6,8 e o tempo de coagulação diminuiu significativamente com o abaixamento do pH. O tempo de coagulação foi, em média, 193, 110 e 75 segundos para o leite acidificado a pH 6,6, 6,4 e 6,2, respectivamente. O tempo necessário para a coagulação do leite por renina foi significativamente maior quando o leite foi adicionado de CO_2 .

Dióxido de carbono - Poder coagulante - Acidificação do leite