



T0936

EFEITO DA ADIÇÃO DE CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO NAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DO REQUEIJÃO CREMOSO

Luana Simões Loiola (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Walkiria Hanada Viotto (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O requeijão é um tipo de queijo fundido bastante popular no Brasil, ocupando o segundo lugar na lista dos queijos mais produzidos no país. A textura do produto é o parâmetro mais importante para a sua aceitação sensorial. Um requeijão cremoso típico deve ter boa consistência, apresentar certa elasticidade e viscosidade, formar fios curtos e apresentar boa espalhabilidade. A adição de concentrado protéico de soro (CPS) tem sido utilizada pela indústria com o objetivo de melhorar e uniformizar a textura de requeijão cremoso. A incorporação de proteínas de soro pode afetar a textura e funcionalidade do produto, e alterar a viscosidade, dureza, capacidade de derretimento e formação de óleo livre. Neste trabalho, foi analisada a influência de diferentes teores de CPS (0; 0,5; 1,0 e 1,5% em relação à massa) na composição, textura e funcionalidade de requeijão cremoso fabricado a partir de massa de coagulação enzimática. Análises de composição, capacidade de derretimento, perfil de textura instrumental, formação de óleo livre e aceitação sensorial foram realizadas. A adição de CPS alterou a composição, textura e formação de fios. O aumento da concentração de CPS resultou em requeijões com maior teor de proteína total, consistência mais fluida e maior formação de fios. Quanto maior a concentração de CPS adicionado, maior foi a capacidade de derretimento do requeijão.

Requeijão culinário - CPS - Propriedades funcionais