



T0962

ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E REOLÓGICAS DO QUEIJO MINAS FRESCAL PROBIÓTICO EMBALADO EM DIFERENTES TIPOS DE ATMOSFERAS MODIFICADAS E A VÁCUO

Felipe Shigueru Takano (Bolsista PIBITI/CNPq), Simone Faria Silva e Prof. Dr. Carlos Alberto Rodrigues Anjos (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O queijo Minas Frescal é uma importante matriz carreadora de micro-organismos probióticos. Porém, sendo um queijo fresco, de consumo direto, ele sofre alterações durante o período de estocagem. O uso de sistemas de embalagens com atmosfera modificada tem mostrado grande interesse na produção de alimentos como uma alternativa de preservação da qualidade dos produtos frescos, melhorando sua aparência, aumentando a vida de prateleira e reduzindo o uso de conservantes químicos. Neste projeto, foram avaliados os parâmetros físico-químicos do queijo probiótico acondicionado em laminado flexível composto de Nylon e Polietileno de baixa densidade (PEBD), com três diferentes composições de gases (N_2 , CO_2 e 50% CO_2/N_2) e à vácuo. As amostras foram estocadas a 5°C durante 28 dias. A estabilidade foi avaliada através das análises de pH, acidez titulável, umidade, textura e cor. As amostras acondicionadas em atmosfera de N_2 e CO_2/N_2 apresentaram redução nos valores de pH e acidez após 21 dias de estocagem. Observou-se significativa perda de umidade em todas as amostras. Para os parâmetros de textura e cor não foi observado variação significativa nos resultados das análises.

Bifidobacterium animalis subsp. *lactis* - Estabilidade - Atmosfera modificada