

QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL COM COLÁGENO HIDROLISADO E ORÉGANO: TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Clara Andrezza Crisóstomo Bezerra Costa¹; João Victor Laurindo dos Santos²; Maria Marcela Santana de Oliveira³; Vittória Maria Crisóstomo Bezerra Luna⁴; Karla T. M. Gollner Reis⁵

(¹Instituto Federal de Alagoas - IFAL, Campus Murici/AL, clara.crisostomo@hotmail.com; ² Instituto Federal de Alagoas – IFAL, Campus Murici/AL, joaovictor_al@hotmail.com.br; ³Instituto Federal de Alagoas - IFAL, Campus Murici/AL, marcelasantana@gmail.com; ⁴Instituto Federal de Alagoas - IFAL, Campus Murici/AL, vilunah@live.com; ⁵Instituto Federal de Alagoas – IFAL, Campus Murici/AL, karlagollner@gmail.com)

RESUMO: O queijo Minas Frescal é um dos queijos mais populares do país, sendo consumido por todas as classes sociais. O orégano possui propriedade aromatizante, responsável por seu amplo emprego na indústria de alimentos. Nos últimos anos ocorreu um aumento no interesse pela aplicação industrial de colágeno em suplementos e produtos alimentícios. O presente trabalho objetivou desenvolver a tecnologia de fabricação do queijo tipo Minas Frescal com colágeno hidrolisado e orégano (MFco), sua avaliação sensorial e determinação do índice de aceitabilidade (IA). Após processamento, o queijo foi submetido ao painel sensorial com 50 provadores não treinados utilizando o método afetivo da Escala Hedônica de 9 pontos. Na avaliação sensorial as notas dos atributos variaram de 6,64 a 7,64. O atributo cor recebeu a maior nota (7,64), seguido pelo aroma (7,20). A textura apresentou a menor média (6,64) provavelmente pelo fato deste tipo de queijo não possuir histórico de consumo na região. A média geral obtida pelo MFco foi de 7,10 e o IA de 78,9%, demonstrando sua boa aceitabilidade.

Palavras-chave: Alimentos funcionais, condimentos, especiarias, lácteos, novos produtos.

INTRODUÇÃO

O queijo Minas frescal é um queijo de origem brasileira, com grande consumo popular. É um produto de massa crua, com teor de umidade 46 a 55%, não maturado e que deve ser consumido fresco, pois é altamente perecível mesmo sob refrigeração (FURTADO, 2005).

O orégano é uma especiaria que têm demonstrado uma eficiência no combate do crescimento e sobrevivência de bactérias e fungos contaminantes em alimentos, bem como inibindo a produção de toxinas microbianas (CHAGAS, 2011). Porém, sua grande utilização pelas indústrias de alimentos, restaurantes e similares, é no preparo de alimentos em função da sua propriedade aromatizante.

O colágeno é uma proteína cuja função no organismo é contribuir com a integridade estrutural dos tecidos em que está presente. Nos últimos anos houve um aumento no interesse pela

aplicação industrial de colágeno em suplementos alimentares e em produtos alimentícios (SILVA; PENNA, 2012).

Os objetivos desse trabalho foram o desenvolvimento da tecnologia de fabricação do Queijo Tipo Minas Frescal com colágeno hidrolisado e orégano (Figura 1), sua avaliação sensorial e a determinação do índice de aceitabilidade.



Figura 1 – Queijo Tipo Minas Frescal com colágeno hidrolisado e orégano – MF_{CO} - IFAL Campus Murici – AL, 2015

METODOLOGIA

A tecnologia de fabricação do queijo MF_{CO} (Figura 2) empregada foi segundo a metodologia descrita por Vieira; Junior (2004), acrescido da adição do colágeno e do orégano.

O painel sensorial foi realizado IFAL – Campus Murici - Murici/AL, com 50 provadores não treinados, de ambos os sexos, avaliando as amostras pelo método sensorial afetivo da Escala Hedônica de 9 pontos (variando de 9: “Adorei” a 1: “Detestei”), com julgamento contemplando 5 atributos (sabor, cor, aroma, textura e aparência global).

Os resultados da avaliação dos provadores foram transformados em escores e a média de nota por atributo foi obtida, e a partir destas foi determinado o índice de aceitabilidade (IA) por atributo. A média geral de notas foi calculada, bem como o IA geral do produto.



Figura 2 – Fluxograma de fabricação do Queijo Tipo Minas Frescal com colágeno hidrolisado e orégano – MF_{CO}, IFAL Campus Murici – AL, 2015

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os resultados obtidos na análise sensorial (Tabela 1), a faixa de nota obtida variou de 6,64 a 7,64 (Figura 3). O atributo com maior valor de pontuação foi a cor (7,64) seguido pelo aroma (7,20).

Tabela 1 – Resultados da análise sensorial do Queijo Tipo Minas Frescal com colágeno hidrolisado e orégano – MF_{CO}, IFAL Campus Murici – AL, 2015

Atributos	Nota Média	Índice de aceitabilidade (%)
Cor	7,64	85,0
Aroma	7,20	80,0
Sabor	7,00	78,0
Textura	6,64	73,7
Aparência Global	7,00	78,0
Média Geral	7,10	78,9

O atributo que recebeu a menor pontuação foi à textura, com média de 6,64 que pode estar relacionado com o fato do queijo Minas Frescal não ser um produto regional, apresentando pouco consumo local e possuir uma textura muito macia quando comparada com a do Queijo Coalho.

Na avaliação geral do produto, o queijo MF_{CO} apresentou a média geral de 7,10 que corresponde ao índice de aceitação de 78,9%. Segundo Monteiro (2005) um produto é aceito ou viável quando tem um índice de aceitação $\geq 70\%$.

Quanto à intenção de compra do queijo MF_{CO} 79,1% dos provadores disseram que certamente comprariam o produto.

Os resultados obtidos na análise sensorial são similares aos obtidos por Queiroga et al., (2009), que realizaram um estudo que teve como objetivo elaborar e realizar a caracterização físico-química, microbiológica e sensorial de queijos “tipo minas frescal” condimentados, de leite de cabra.

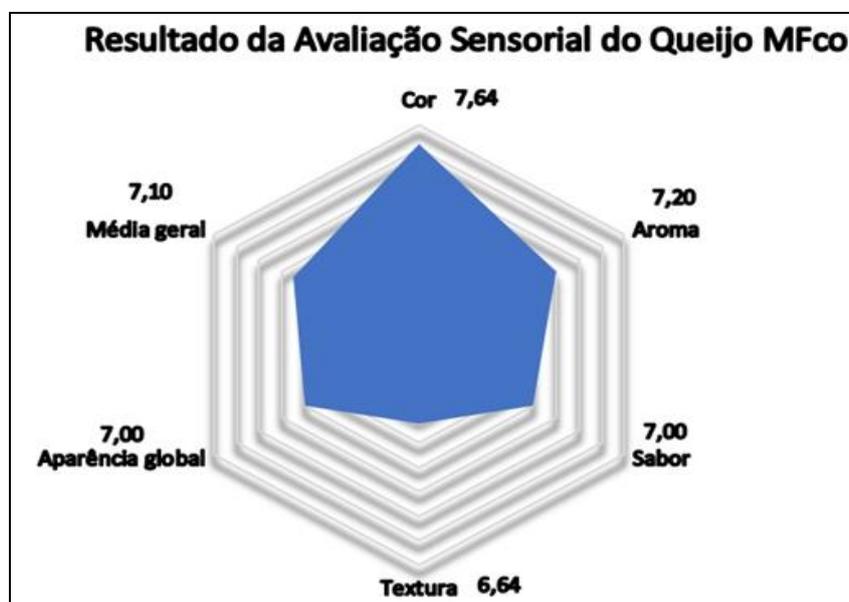


Figura 3 – Resultados da avaliação sensorial do Queijo Tipo Minas Frescal com colágeno hidrolisado e orégano – MF_{CO}, IFAL Campus Murici – AL, 2015

CONCLUSÕES

A tecnologia de fabricação do Queijo Tipo Minas Frescal com colágeno hidrolisado e orégano desenvolvido neste trabalho, obteve um bom índice de aceitação, demonstrando que possui potencial de mercado e dessa forma apresenta-se como uma opção interessante para produção industrial.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal de Alagoas – IFAL Campus Murici e a coordenação do curso Técnico de Agroindústria – IFAL Campus Murici.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CHAGAS, B. S.; DUTRA, J. C. G. **Potencial antimicrobiano do óleo essencial de orégano.** Microbiologia de Alimentos - curso Engenharia de alimentos da Universidade Federal do Ceará. Fortaleza: UFC, 2011. 5p.
- FURTADO, M. M. **Principais problemas dos queijos: causas e prevenção.** Rev. Ampl. São Paulo: Fonte Comunicação e ed., 2005. 200 p.
- MONTEIRO, A. R. G. **Introdução à análise sensorial de alimentos.** Maringá: EDUEM, 2005. 47p
- QUEIROGA, R. C. R. E.; GUERRA, I. C. D.; OLIVEIRA, C. E. V.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOUZA, E. L. **Elaboração e caracterização físico-química, microbiológica e sensorial de queijo “tipo minas frescal” de leite de cabra condimentado.** **Revista Ciência Agronômica**, Fortaleza, v.40,n.3, p.363-372,2009. Disponível em <<http://www.ccarevista.ufc.br/php/ccarevista/article755/354> > Acesso: Set, 2015
- SILVA, T. F.; PENNA, A. L. B.. **Colágeno: Características químicas e propriedades funcionais.** **Rev. Inst. Adolfo Lutz.** V. 71, N.3, P. 530-539, 2012. Disponível em <<http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php>> Acesso: Fevereiro, 2015
- VIEIRA, L. C.; JÚNIOR, J. B. L. **Tecnologia de fabricação do Queijo Minas frescal.** **Comunicado Técnico125.** Belém: EMBRAPA, 2004, 3 p.