



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise físico-química de queijo ralado comercializado em Bananeiras-PB

Romário O. ANDRADE, Fabiana A. S. BELTRÃO, Lucas S. TOMÉ, Saul R. OLIVEIRA, Luam H. B. da S. GOMES.

Aluno de Bacharelato em Agroindústria
Universidade Federal da Paraíba, Campus III, 58220-000
Bananeiras-PB. E-mail: romario_andrade90@hotmail.com

Queijo ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa umidade aptos para o consumo humano, podendo ser parcialmente desidratado ou não. Objetivou-se neste trabalho avaliar a qualidade físico-química de queijos ralados comercializados no Município de Bananeiras-PB. Amostras de queijo ralado com denominação de origem certificada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) foram adquiridas ao acaso, no período Setembro 2010, em três estabelecimentos comerciais em Bananeiras-PB. Foram coletadas 5 marcas diferentes, onde amostras foram analisadas quanto aos parâmetros físico-químicos de qualidade: teores de umidade, pH, acidez, proteínas, lipídeos. Observou-se que todas as marcas analisadas são constituídas de queijo parmesão, 90% de queijo tropical, 80% de queijo parmesão, e todas obedecem a legislação quanto a constituição do queijo ralado. Em relação ao peso das embalagens de 50g, somente as amostras A, B e D obedecem os padrões das embalagens, enquanto as amostras C e E contêm menos que o informado na mesma. Comparando os resultados obtidos com o Regulamento Técnico para fixação de identidade de queijos ralados, as amostras enquadram-se dentro dos padrões citados pelo mesmo, apresentando: cor que vai desde o branco-amarelo ao amarelo, teor e umidade que se classificam como queijos de baixa umidade, teor de matéria gorda contido na elaboração que variam de 79,83 a 80,37. Portanto, conclui-se que as amostras de queijo ralado analisadas, todas atenderam aos parâmetros de identidade e qualidade do queijo ralado, apresentando baixa umidade e coloração que vai do branco-amarelo ao amarelo. Quanto ao peso apenas as amostras C e E não está conforme a embalagem, contendo menos que o informado.

Palavras-chave: queijo ralado, umidade, embalagem.

