



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização físico-química de queijos de coalho produzidos e comercializados no Sertão paraibano

João F. S. NETO, Fernanda dos S. N. de MELO, Katianne C. MEDEIROS, Simone S. MARTINS, Alfredina dos S. ARAÚJO.

João Felipe Santiago Neto

Engenharia de Alimentos. Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000.

Pombal-PB. E-mail: felipe-_santiago@hotmail.com

O leite é um alimento rico em nutrientes, do mesmo modo são os produtos feitos a partir dele, sendo assim bastante consumidos. Dentre estes, está o queijo de coalho que é muito popular principalmente na região Nordeste do Brasil. A atividade de produção do queijo de coalho é exercida principalmente por pequenos produtores estabelecidos na zona rural, significando sua principal fonte de renda. Porém a falta de critérios de qualidade da matéria-prima e das técnicas de processamento permite que atinjam o mercado produtos de baixa qualidade com falta de padronização do produto. Diante do exposto, objetivou-se neste trabalho caracterizar o queijo de coalho produzido e comercializado no Sertão paraibano. Foram coletadas amostras de queijos de coalho em quatro queijeiras diferentes, com cinco repetições cada e encaminhadas sobre refrigeração ao Laboratório de Química do Centro Vocacional Tecnológico de Pombal (CVT/UFCG), para fins de determinação de características físico-químicas das mesmas. Foram determinados o teor de umidade, cinzas, proteínas, gordura e pH. Quanto ao teor de umidade, as amostras analisadas apresentaram valores médios entre 33,9 e 43,9%. Os valores de cinzas se encontraram de 3,8 à 4,45%. O teor de proteínas e gordura foram de máximo 35,39 e 44%, respectivamente. Os resultados encontrados para pH não indicaram uma grande variação, estando com valores entre 6,15 a 6,40. Conclui-se que há diferença na composição dos queijos e, algumas delas são devidas às variações das etapas de fabricação e matéria-prima utilizada, observando-se assim a falta de padronização dos produtos disponíveis ao consumidor.

Palavras-chave: padronização, fabricação, matéria-prima.

24 A 27 DE OUTUBRO DE 2011

