



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Tecnologia de fabricação do queijo manteiga e avaliação da sua qualidade físico-química

Josias P. NASCIMENTO, Romário O. ANDRADE, Fabiana A. S. BELTRÃO, Nayane dos S. NASCIMENTO, Roberta. P. MONTEIRO

Josias Pereira do Nascimento

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

E-mail: [josias\\_pb@hotmail.com](mailto:josias_pb@hotmail.com)

Dentre os produtos de laticínios fabricados no Nordeste, o queijo de coalho, o queijo de manteiga e a manteiga da terra são os mais difundidos. O queijo manteiga é obtido sem adição de coalho, já que a massa é obtida por desnaturação ácida, cozido no tacho à lenha junto com o soro desnatado por cerca de cinco horas. O leite utilizado geralmente é cru, sem processos de pasteurização. Após este processo, ele se transforma em um queijo gorduroso, de massa amarelada e casca levemente rija. No entanto objetivou-se neste trabalho realizar o processamento de queijo de manteiga e a realização das análises físico-químicas. No processamento o leite integral foi coado, aquecido a temperatura entre 35°C e 40°C e colocado em um tanque de aço inoxidável para coagular naturalmente, teve duração de 4 dias, conseqüentemente, foram separadas a gordura do soro, lavado a massa e logo após foi feita a fusão da massa, seguindo do cozimento e salga para enformagem e embalagem. As amostras prontas do queijo de manteiga foram analisadas quanto ao teor de umidade, gordura, proteína, cinzas, cloretos, acidez e pH, além de serem avaliadas em relação à presença de amido por meio de teste qualitativo. Os valores obtidos apresentaram grande variação, principalmente para umidade, gordura, cinza e proteína. Esse fato se deve à variação da quantidade de manteiga da terra adicionada no processamento desse queijo, afetando a composição centesimal do produto. Essas diferenças se devem à falta de padronização na determinação do ponto final de eliminação da acidez pela adição de bicarbonato de sódio e as sucessivas lavagens da massa com leite e/ou água. Conclui-se que os resultados encontrados mostraram grande variação dos principais parâmetros para classificação de queijos (umidade e gordura no extrato seco), para os queijos de manteiga. Esses fatos demonstram a necessidade de uniformização nos procedimentos de fabricação para a obtenção de produtos padronizados.

**Palavras-chave:** derivado de leite , análise , composição

