**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
Bacharelando 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

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 analise físico-químicas. No processamento o leite integral foi coado, aquecido a temperatura entre 35ºC e 40ºC e colocado em um tanque de aço inoxidável para coagular naturalmente, teve duração de 4 dias, consequentemente, foram separadas a gordura do soro, lavado a massa e logo após foi feito 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