

**QUEIJO MINAS FRESCAL COM TEOR REDUZIDO DE LACTOSE E ADICIONADO DE BACTÉRIAS PROBIÓTICAS DO GÊNERO KEFIR**

Pesquisador(es): VOLPATO, Marina Ângela; DE CARLI, Eliane Maria

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Vida

Resumo: O queijo é o principal, e mais consumido, produto derivado do leite. Entre esses, o queijo minas frescal é um dos mais consumidos no Brasil, porém grande parte da população mundial adulta apresenta alergia ou intolerância à lactose. Assim sendo, o presente trabalho teve por objetivo elaborar um queijo minas frescal com teor reduzido de lactose com adição de probióticos do gênero kefir, analisando suas características físico-químicas e sensoriais. A adição de bactérias probióticas teve por objetivo oferecer um bom estado nutricional ao queijo por meio da incorporação de grãos de kefir. Foram desenvolvidas três formulações de queijo, T1, T2 e T3, com o leite tratado com a enzima lactase nas concentrações de 0,3, 0,6 e 0,9 g/L, respectivamente, em tempo de reação de 12 horas, sendo adicionadas em todas 1 % de cultura probiótica. A lactose foi diminuída em 50% em queijos adicionados de enzima lactase, chegando a atingir 78,10% no tratamento com maior quantidade da enzima. Os valores de proteína (de 14,64+0,16 % a 11,67+0,07%), cinzas (2,47+0,01% a 2,62+0,04%) e gordura (de 11,70+0,03% a 13,38+0,08%) e pH (6,61 a 5,23), apresentaram-se dentro do esperado. Sendo assim, a avaliação físico-química demonstrou que todos os queijos desenvolvidos estavam de acordo com a legislação vigente. Na análise sensorial, evidenciou-se que o tratamento T1 foi o mais aceito pelos provadores. Com base nisso, pode-se concluir que a adição de lactase e probióticos teve um resultado eficaz nos queijos desenvolvidos, mostrando-se uma opção positiva para o mercado de laticínios.

Palavras-chave: Queijo. Probiótico. Intolerância. Lactase.

E-mails: marinavolpato10@hotmail.com, eliane-carli@hotmail.com.