

DESENVOLVIMENTO DO QUEIJO TIPO COTTAGE A PARTIR DO COLOSTRO BOVINO

Pesquisador(es): LUCHESI, Camila; VOLPATO, Thais; ARIOTTI, Ana Paula; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: Nutrição

Área: da Vida

Resumo: A conscientização da sociedade sobre a alimentação passou a ter uma grande repercussão na saúde humana, pois existe uma forte correlação entre o estado de saúde de um indivíduo e o que ele consome. Dentre estes alimentos, o colostro bovino ganhou um espaço no desenvolvimento de novos produtos. O estudo teve como objetivo desenvolver um queijo tipo Cottage a partir do colostro bovino analisando suas características físico-química e microbiológicas. O colostro bovino foi coletado de vacas das raças Holandesa e Jersey, recém-paridas. Procederam as etapas para fabricação de: pasteurização a 60 °C por uma hora, adição do coalho e do cloreto de cálcio á 40%, coagulação, corte da massa, dessoragem, adição do dressing, envase e estocagem a 5 °C. Foram realizadas as análises físico-químicas de: pH, proteína, umidade, extrato seco, cinzas, carboidrato, cloreto, gordura, lactose, acidez e valor calórico. e microbiológicas de contagem total de Mesófilos Viáveis, Psicrotrofos, Bolores e Leveduras, Bactérias Lácticas, Escherichia coli, Staphilococcus aureus e Salmonella sp. O queijo tipo Cotagge demonstrou-se um ótimo alimento com qualidade nutricional de alto valor biológico para ser incluído na dieta alimentar humana, visto que, apresentou um índice agregado de proteínas um produto lácteo da linha dos desnatados. Em relação aos resultados das análises microbiológicas, o produto esteve de acordo com as exigências da legislação refletindo nas boas práticas de higiene e fabricação do mesmo.

Palavras-chave: Análise Físico-químico. Análise Microbiológica. Valor Nutricional.

E-mails: camila.luchesi@yahoo.com.br; fabiana.soares@unoesc.edu.br