

## UTILIZAÇÃO DE LACTASE E BACTÉRIAS PROBIÓTICAS NA PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL COM TEOR REDUZIDO DE LACTOSE

Eduarda Faotto Lavall<sup>1</sup>, Kimmy Agostini<sup>2</sup>, Eloisa Marchesan Olivotto<sup>3</sup>, Aisha Lorenzini Branco Dias<sup>4</sup>, Eliane Maria de Carli<sup>5</sup>

1. Discente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
2. Discente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC.
3. Discente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC.
4. Discente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC.
5. Docente do Curso de Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC.

**Autor correspondente:** EDUARDAFLAVALL@gmail.com, eliane.carli@unoesc.edu.br

**Área:** Ciências da Vida e Saúde

**Introdução:** O queijo minas frescal encontra-se entre os queijos mais consumidos no Brasil. Apresenta massa crua, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. Porém uma grande parte da população mundial está restringida ao consumo de lácteos por possuir uma deficiência ou ausência na produção de enzima lactase no intestino. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi desenvolver queijos Minas Frescal com baixo teor de lactose e adicionado de probióticos do gênero kefir, e avaliar suas características físico-químicas, sensoriais e tecnológicas bem como a viabilidade das bactérias probióticas durante o armazenamento. **Método:** Três formulações de queijo (T1 a T3) foram elaboradas com leite tratado com a enzima lactase nas concentrações de 0,3, 0,6 e 0,9 g/L em tempo de reação de 12 horas, sendo todas adicionadas de 1% de cultura probiótica (*Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium* sp). **Resultados:** Nos queijos que passaram pelo processo de hidrólise, as reduções chegaram até 73,14%. Resultado semelhante foi encontrado por Mattanna et al. (2010), onde a redução de lactose foi de 75% em estudo com requeijão cremoso adicionado de 0,8% de enzima lactase durante 12 horas de reação a 8 + 0,5°C. A avaliação físico-química demonstrou que todos os queijos desenvolvidos estavam de acordo com a legislação vigente quanto aos parâmetros de umidade e gordura. Observou-se que os valores de acidez foram menores para o queijo com menor teor de lactose e para o queijo sem adição de probiótico que os valores encontrados para os demais tratamentos. **Conclusão:** Com base nos resultados obtidos, pode-se concluir que a enzima lactase reduziu de maneira eficaz o teor de lactose nos queijos desenvolvidos, não alterando as características físico-químicas, sensoriais e tecnológicas e nem a viabilidade probiótica, mostrando-se como uma opção positiva para o mercado de laticínios, especialmente por poder reduzir os sintomas da intolerância à lactose.

**Palavras-chave:** Lactase; Lactose; Intolerância; Probiótico; Queijo.