

APROVEITAMENTO DE LEITE ÁCIDO PARA A PRODUÇÃO DE “QUEIJO BRANCO”

Orientadora: CARLI, Eliane Maria

Pesquisadoras: ZENI, Maisa Paula

MARCHI, Luana de

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de conhecimento: Área das Ciências Exatas e da Terra

O leite que contém acidificação causada por microrganismos provenientes do inadequado manuseio, transporte e temperatura acaba sendo rejeitado pelas indústrias de laticínios. Com base nisso, o presente estudo teve como principal objetivo a elaboração de queijo branco com o uso de leite naturalmente ácido na faixa de 20^o a 30^o Dornic que chega à indústria de laticínio. Na matéria-prima, os testes realizados foram de crioscopia, alizarol e pH. As análises microbiológicas realizadas nas amostras de queijo foram a de contagem de aeróbios mesófilos e coliformes totais e fecais, durante cinco semanas, sendo realizadas nos dois lotes de queijo elaborados com leite normal (QA) e leite ácido (QB). Os resultados demonstraram que o uso de leite com acidez na faixa de 20^o a 30^o D permite a elaboração de “Queijo Branco” semelhante ao produzido com leite de acidez normal. Verificou-se também que o pH do leite, no momento da coagulação, não deve ser superior a 5,4, a fim de não prejudicar o produto final em razão do excesso de umidade e dificuldades de conservação. Da análise sensorial, 79,7% da equipe de provadores julgaram o “Queijo Branco” elaborado com leite ácido como produto passível de ser bem aceito pelo público consumidor, contra 83,48% para o mesmo tipo de queijo elaborado com leite de acidez normal. Palavras-chave: Leite ácido. Queijo branco.

luanna_demarchi@hotmail.com

maysa_zeni@hotmail.com

eliane-carli@unoesc.edu.br