

Utilização de *Saccharomyces Cerevisiae* na elaboração de queijo minas padrão

Geovana de Paula Batista Marques

Thays Dantas Rego

Renata Cunha dos Reis

PIBIC-EM

CÂMPUS APARECIDA DE GOIÂNIA

RENATA.REIS@IFG.EDU.BR

Palavras-chave: *queijo, levedura, tratamento, cultura láctea e saccharomyces cerevisiae.*

Introdução

De acordo com a Instrução Normativa Nº 66 de julho de 2020, o Queijo Minas Padrão é obtido por coagulação do leite com coalho e enzimas coagulantes, podendo ter a adição de bactérias lácticas. É um produto tipicamente brasileiro, originário de Minas Gerais, com ampla produção e consumo em todo o país.

No processamento, após a pasteurização, o leite recebe coalho e, possivelmente, bactérias lácticas para desenvolver sabor e textura.

A utilização da levedura, *Saccharomyces cerevisiae*, fermento utilizado na fermentação da massa de pão, encontrada facilmente nos comércios locais e de baixo custo, pode ser testada juntamente com o iogurte natural para promover a fermentação da massa do queijo padrão, a fim de obter um fermento de fácil acesso nas aulas práticas de processamento de leite do curso Técnico em Alimentos do IFG - Campus Aparecida de Goiânia.

Metodologia

Dois tratamentos foram testados, na intenção de comparação e aceitação. O primeiro tratamento foi adicionado o fermento mesofílico seguindo o capítulo 2 do livro de COSTA et al. (2019) e foi considerado o tratamento padrão, já no segundo tratamento houve a adição de iogurte natural e extrato de levedura. Após esse processo, foi dada continuidade a produção padrão dos queijos.

Para as análises de sólidos totais, gordura e proteína as metodologias foram retiradas de BRASIL (2006) e feitas de forma terceirizada.

Para a análise sensorial das amostras fabricadas foi utilizado um teste de aceitação, com 60 provadores não treinados. Os atributos analisados foram, a cor, a aparência, a textura, o aroma e o sabor.

Resultados e Discussão

Os resultados de sólidos totais, proteína e gordura estão representados na Tabela 1.

Tabela 1. Percentual de sólidos totais, proteína e gordura dos queijos fermentados com cultura láctea (CL) e Levedura (LS).

Queijos	Sólidos totais (%)	Proteína (%)	Gordura (%)
CL	70,75a	25,21a	40,01a
LS	70,29a	30,63b	32,28b

O percentual de proteína no tratamento LS foi maior do que o tratamento com CL. Quanto ao teor de gordura, o tratamento LS obteve menor valor. Não houve diferença estatística significativa para sólidos totais ($P>0,05$) entre os tratamentos. Na Tabela 2 estão apresentados os resultados da aceitação sensorial dos queijos elaborados no projeto.

Tabela 2. Análise de aceitação dos queijos fermentados por cultura láctea (CL) e levedura (LS)

Queijo	Aparência	Aroma	Sabor	Cor	Textura
CL	7,87a	7,60a	7,98a	8,18a	6,97a
LS	7,83a	7,33a	7,40b	8,20a	7,53a

O único fator que diferiu estatisticamente ($P\leq 0,05$) entre os queijos foi o sabor, sendo o elaborado com cultura láctea aquele que obteve a maior nota. A intenção de compra e a idade dos provadores também foram estudadas neste projeto e os gráficos encontram-se nas Figuras 1 e 2.



Figura 1. Resultado da intenção de compra.

Realizado um teste com 60 provadores no total, 39 dessas pessoas comprariam o queijo feito por cultura láctea e 44 por tratamento com levedura.

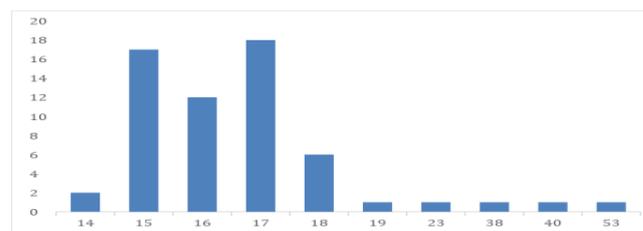


Figura 1. Idade dos provadores

Observa-se que muitos provadores estão na faixa etária de 15 a 17 anos.

Conclusões

Conclui-se que, com a aceitação geral e um queijo com maior teor de proteína e menor de gordura, a levedura e o iogurte podem ser utilizados na fabricação de queijo minas padrão nas aulas práticas no IFG - Aparecida de Goiânia, como forma de utilizar insumos mais acessíveis.

Referências Bibliográficas

- BRASIL - Instrução Normativa SDA nº 66, de 21 julho de 2020.
BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa n. 68.
COSTA et al. [Editores técnicos]. Controle de qualidade em queijo minas padrão: métodos físico-químicos, microbiológicos e moleculares.