

ELABORAÇÃO DE QUEIJO MUÇARELA EM CONSERVA CONDIMENTADO COM ESPECIARIAS E ÓLEO ESSENCIAL

MATOS, Matheus Vieira¹; BRANDÃO, Ana Clara Campos¹; CUNHA, Vitória Nascimento¹; REIS, Renata Cunha^{1*}

¹Instituto Federal de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia.
**renata.reis@ifg.edu.br.*

O queijo muçarela é comercializado e consumido em sua forma fresca e devido uma quantidade significativa de água, o produto é perecível. Como forma de reduzir essa característica e aumentar variabilidade de venda do produto, utilizou-se, além do azeite, especiarias desidratadas e óleo essencial de orégano para acondicionar em conserva, a muçarela no formato palitinho. O queijo foi produzido seguindo as etapas. Foi utilizado leite cru. O queijo foi moldado em formato de palitinhos e em recipiente de vidro, recebeu o azeite, orégano, pimenta calabresa e óleo essencial de orégano. A análise visual foi feita a cada 7 dias. As análises de sólidos totais, gordura, proteína e análises microbiológicas foram terceirizadas. Para análise sensorial utilizou-se um teste de aceitação em escala hedônica de nove pontos, avaliando alguns atributos do queijo em conserva e dos não acondicionados a ela, por 60 provadores não treinados, no câmpus Aparecida de Goiânia no IFG. A análise sensorial da muçarela em formato de palitinho e palitinhos em conserva foi feita no período vespertino, em um único dia, com alunos e servidores do IFG – Câmpus Aparecida de Goiânia. A maior parte dos provadores tinham entre 15 e 18 anos. A nota de todos os atributos do queijo muçarela em formato de palitinhos, variam entre “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”. Já a nota dos atributos: aparência, aroma, cor e textura do queijo palitinho em conserva foram de “gostei moderadamente” e o sabor como “gostei muito”. A diferença estatística encontrada entre os tratamentos ($P < 0,05$) foi apenas para o atributo sabor, o que indica que as especiarias juntamente com o azeite e óleo essencial de orégano melhoraram esse atributo sensorial do queijo palitinho. No primeiro dia de análise visual, as observações feitas foram que o queijo estava com uma ótima textura, fibrosa e macia, boa aparência, mas ainda não tinha gosto das especiarias utilizadas, com aroma e sabor característicos de queijo muçarela. Com 7 dias, o queijo adquiriu um leve sabor das especiarias e manteve a textura e aparência. Nas avaliações do 14°, 21° e 28° dias, o queijo estava com textura e aparência desejáveis, com sabor predominante das especiarias, principalmente de orégano. No 35° dia a textura do queijo estava bem macia, aparência satisfatória, sabor de queijo muçarela com orégano. A avaliação do 42° dia verifica que o queijo está com textura mais firme, aparência de um queijo mais firme, sabor e aroma mais acentuados de queijo e orégano. Para o 49° dia, a textura do queijo estava muito firme, descaracterizando o produto. Sendo assim, as análises foram encerradas. O resultado para Coliformes, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* spp. estavam conforme exige a legislação. Quanto as análises físico-químicas, o queijo continuou com alta umidade (46,6%), teve uma redução no teor de gordura (17,5%) e proteína (22,6%). Portanto conclui-se que o projeto alcançou

os objetivos, conseguindo ter um aumento na vida de prateleira e preservando as características sensoriais e agradáveis para os consumidores de queijo.

Palavras-chave: muçarela; conserva; análises sensoriais; óleo essencial de orégano.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com o apoio do Instituto Federal de Goiás (n°18/2023). Matos, Matheus Vieira agradece ao CNPQ pela bolsa concedida.

Realização:

Apoio: