

## ELABORAÇÃO DO USO DE LEITE DE CABRA PARA A PRODUÇÃO DE QUEIJO COM CHOCOLATE

ROCHA, Maria Hadassa C. Abreu<sup>1</sup>; MONTURIL, Rebeca Naves Miranda<sup>1</sup>; REIS, Renata Cunha dos<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia.  
[\\*renata.reis@ifg.edu.br](mailto:renata.reis@ifg.edu.br).

O queijo de leite de cabra é uma boa opção para a elaboração de queijos gourmets, pois se trata de um produto mais requintado, obtido de matéria-prima menos utilizada industrialmente e contém proteína menos alergênica em comparação ao leite de vaca. A opção da utilização de chocolate como recheio traz outras possibilidades de harmonização e combinações entre alimentos e bebidas, além de ajudar na melhor aceitação do queijo elaborado com leite de cabra. Após a produção do queijo depois de definida a formulação, foi realizada uma pesquisa sobre a aceitação sensorial do produto, no Instituto Federal de Goiás, Campus Aparecida de Goiânia, juntamente com a análise visual de sua durabilidade, feita a cada 7 dias, além de avaliações físico-químicas e microbiológicas para caracterizá-lo. Os resultados mostraram que o queijo teve uma aceitação sensorial baixa entre os avaliadores, onde os atributos, aroma e sabor, tiveram notas que variaram de “não gostei nem desgostei” a “gostei ligeiramente”. Já para textura, cor e aparência pode-se considerar a escala de “desgostei ligeiramente”. Esses resultados foram obtidos provavelmente devido ao sabor mais intenso do leite de cabra e também pelo formato circular do queijo não ter ficado bem formado, o que pode ter prejudicado a aceitação. Em relação a análise visual, foi possível observar que o chocolate provocou ressecamento no queijo devido ao processo de osmose que ocorre do meio menos concentrado para o meio mais concentrado pela presença do açúcar no chocolate, provocando a desidratação do queijo, que tem mais água em relação ao chocolate, fazendo com que o recheio adquirisse mais água. Sendo assim, por meio das observações e imagens foi possível descrever que para o queijo refrigerado com 7 dias de produção, já era perceptível o começo de um aroma desagradável, o que nos faz calcular uma validade de 5 dias para esse tipo de armazenamento. Já para o congelado, em todos os descongelamentos percebeu-se uma textura bem firme no queijo, mas que até 21 dias foi possível consumir este queijo enquanto os parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo muçarela de leite de cabra recheado com chocolate estavam dentro dos limites esperados para esse tipo de produto.

**Palavras-chave:** queijo de leite de cabra; queijos gourmet; matéria-prima; chocolate como recheio;

**Agradecimentos:** O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás (nº18/2023). Rocha, Maria Hadassa C. Abreu agradece ao CNPq pela bolsa concedida.

Realização:

Apoio: