

ELABORAÇÃO DE QUEIJO COALHO RECHEADO COM MEL

FONSECA, Milena

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia, Bolsista PIBIC-EM.

KUNERT, SARAH

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia, Voluntária PIBIC-EM.

REIS, Renata

Instituto Federal de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia, Orientadora PIBIC-EM.



O consumo dos mais variados tipos e sabores de queijos têm aumentado cada vez mais ao longo dos anos no país, construindo um mercado estável para quem cria mais alternativas de sabores diferenciados, como no caso de queijos artesanais, recheados e trufados. A fabricação desses tipos de queijos consiste em uma nova forma de agregar valor ao produto e aumentar sua demanda, porém em algumas regiões, queijos do tipo coalho artesanais, podem ser classificados como de baixa qualidade devido a falta da padronização dos processamentos. Dessa forma, o propósito da pesquisa foi a elaboração do queijo coalho recheado com mel afim de agregar valor ao produto artesanal e padronizar a metodologia de processamento de queijo coalho para as aulas práticas de Processamento de Leite do IFG – Câmpus Aparecida de Goiânia. Para o desenvolvimento do trabalho, realizou-se, primeiramente, uma revisão bibliográfica a cerca da fabricação de queijos coalhos e dos resultados de análises físico-químicas, além de estudos sobre as legislações vigentes para esse tipo de queijo. Durante esse período ocorreram também os testes de formulação do produto visado, após, houve a produção dos queijos coalhos recheados com mel e a realização de análises para garantir as

características sensoriais, microbiológicas e físico-químicas. Para tal, foram realizadas análises de umidade, pH e acidez, análises de sólidos-totais, gordura e proteína, análises microbiológicas, análise sensorial e visual. Por fim, houve a computação dos dados obtidos e observação estatística dos resultados, seguida pela conclusão da escrita do relatório final da pesquisa. Os resultados finais demonstraram que o queijo coalho recheado com mel apresentou boa aceitação sensorial, com todas as notas acima de 7 na escala hedônica de 9 pontos, destacando-se o sabor (8,4), o que evidencia que a adição do mel agradou aos provadores. A intenção de compra também foi elevada. As análises visuais mostraram que, nas primeiras semanas, o queijo manteve textura firme, sabor equilibrado entre o salgado e o doce, e boa aparência. A partir da quarta semana, o sabor adocicado diminuiu, e no 35º dia o produto já apresentava alterações indesejadas de textura, cor e aroma, indicando o limite da sua vida útil. As análises microbiológicas confirmaram a segurança do produto, com ausência de *Salmonella* e baixos níveis de coliformes e *Staphylococcus aureus*, em conformidade com a legislação. O queijo foi classificado como de alta umidade (62,52%) e apresentou teor de gordura próximo ao padrão exigido (24%). O teor de proteína (13,03%) ficou abaixo do recomendado, possivelmente em razão da adição de mel e da elevada umidade. O pH variou entre 4,40 e 6,37 durante 35 dias, comportamento compatível com queijos artesanais. Em conclusão, o queijo coalho com mel demonstrou boas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, sendo seguro e bem aceito pelos consumidores. A inovação com a adição do mel mostrou-se viável, agregando valor ao produto tradicional. O trabalho também permitiu a padronização da metodologia de produção, contribuindo também para o consumo.



Palavras-chave

Padronização; agregar valor; novos produtos lácteos.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás. Agradecemos ao CNPq pela bolsa concedida.