sict SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA DO IFG

AVALIAÇÃO DO TIPO DE SECAGEM NA PRODUÇÃO DE CHIPS DE PROVOLONE

LIMA, Eduarda Souza

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia.

MARTINS, Anna Clara

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia.

SOUZA, Vitória Jabrielly Rodrigues de

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia.

REIS, Renata Cunha dos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia.

O queijo provolone é um derivado lácteo que possui diversas versões: fresco, maturado, com formato cilíndrico ou em formatos esféricos, e que vem ganhando forma de *chips*. O objetivo deste projeto foi elaborar queijo provolone em formato *chips* por meio de dois métodos de desidratação: secagem a 50 °C e por micro-ondas, para verificar a melhor avaliação sensorial e a textura dos *chips* de queijo. Também foram realizadas análises visuais por 49 dias, a fim de registrar a evolução da aparência, aroma, textura e aspectos gerais dos *chips* ao longo do tempo. Algumas características físico-químicas foram avaliadas, além da padronização de uma metodologia de elaboração de queijo provolone para as aulas práticas de processamento de leite do Curso Técnico em Alimentos do IFG – Campus Aparecida de Goiânia. Em relação às características sensoriais, foi realizada análise de aceitação, com escala hedônica de 9 pontos, para verificar aspectos como a cor, sabor, aroma e textura destes queijos. Como resultados, verificou-se que o queijo provolone desidratado no micro-ondas obteve maior preferência de consumo para aroma, sabor e textura em relação ao *chips* obtido do desidratador, com médias caracterizadas como gostei regularmente. Para a análise em texturômetro foi verificado que a textura do *chips* obtido do desidratador foi classificada como mais rígida em relação ao *chips*

do micro-ondas, fato que comprometeu sua aceitação sensorial, característica que pode estar associada ao teor de água residual do *chips* do desidratador, uma vez que queijo com maior umidade gera a característica de "emborrachamento" comprometendo a textura e consequentemente a aceitação por parte do consumidor, que procura um produto agradável ao paladar. A maior desidratação ocasionada pelo micro-ondas criou um produto com menor teor de água e maior teor de proteína e gordura, em relação ao queijo oriundo do desidratador. Para as análises de pH e acidez, os dois métodos de secagem apresentam médias de pH bastante próximas, porém o desidratador manteve a acidez média um pouco superior e perfil de maturação mais gradual, o que provavelmente favoreceu desenvolvimento de sabor e textura típicos de queijos semi-maturados. Já o micro-ondas, ao acelerar a desidratação e reduzir a atividade microbiana mais cedo, produziu queijos com acidez final menor e menor desenvolvimento de compostos de maturação. No estudo da evolução visual dos *chips* do desidratador, a partir do 35° dia, a textura ficou bastante comprometida e depois de 42 dias o aroma do queijo deixou de ser agradável, finalizando as análises no 49° dia de fabricação. Na análise visual dos *chips* de micro-ondas do primeiro ao 42° dia, foi percebido no queijo *chips* um sabor forte e característico de provolone, textura crocante e cor. No 42° dia, a textura ficou menos crocante e aroma "rançoso", de característica de queijo velho, começou a aparecer. No 49° essas características se acentuaram, o que caracterizou como o dia de encerramento na avaliação desse tratamento. Como conclusão, verificou-se que o *chips* de micro-ondas obteve excelentes caraterísticas sensoriais e físico-químicas, com conservação ideal até 42 dias de fabricação.

Palavras-chave

Desidratação; snacks; vida útil

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Agradecemos ao CNPq pela bolsa concedida.