

INFLUÊNCIA DA ACIDEZ E PH NA CONSERVAÇÃO DE QUEIJOS MINAS FRESCAL OBTIDOS DE LEITE UHT SEM LACTOSE OU COM ADIÇÃO DE LACTASE



MILENA, S. C.¹; KARLA, V. A. S.¹; LÍVIA, B. S.²; ULISSES, R. A.³; RENATA, C. R.⁴

¹Aluna Voluntária do PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia;

²Aluna Bolsista do PIBIC-EM do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia;

³Engenheiro de Alimentos, Especialista, Técnico em Alimentos do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Coorientador do projeto de PIBIC-EM.

⁴Professora Drª do Curso Técnico Integrado em tempo Integral em Agroindústria do IFG – Campus Aparecida de Goiânia.e Orientadora do projeto de PIBIC-EM.

Resultados e discussão

Introdução

O queijo minas frescal é o queijo mais consumido no Brasil. É um concentrado proteico-gorduroso, cuja obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro. É classificado como sendo de alta umidade e sua validade está em torno de 10 dias, após a fabricação.

Objetivos

Objetivou-se neste trabalho avaliar se a adição de enzima lactase no leite ou a utilização do leite sem lactose interferiu na conservação do queijo através da acidez e do pH.

Metodologia

Foram avaliados quatro tratamentos em relação à acidez e ao pH, sendo eles: controle obtido de leite integral (mínimo 3% de gordura) pasteurizado comercial e sem adição de enzima, queijo minas frescal com adição de 100 mg de lactase antes da coagulação enzimática, queijo com adição de 100 mg de lactase após a coagulação e queijo obtido de leite UHT semi-desnatado (0,6-2,9% de gordura) sem lactose comercial. A determinação de acidez seguiu a metodologia do IAL, 1985, e foi expressa em porcentagem de ácido láctico. O teste para pH foi realizado segundo a metodologia de APHA, 2001. Todas as análises foram feitas em triplicata no período de 30 dias.

Ao longo do tempo de armazenamento verificou-se um aumento nos valores de acidez para todos os tratamentos e conseqüentemente uma diminuição no pH. Isto pode ser justificado pela hidrólise da lactose por meio da ação enzimática no processo fermentativo durante o armazenamento. O queijo que apresentou maior porcentagem de acidez e menor pH foi o controle, 0,37% de ácido láctico e 5,15, respectivamente, após 30 dias. Portanto, a adição de lactase ou a utilização do leite zero lactose tiveram maior vida útil.

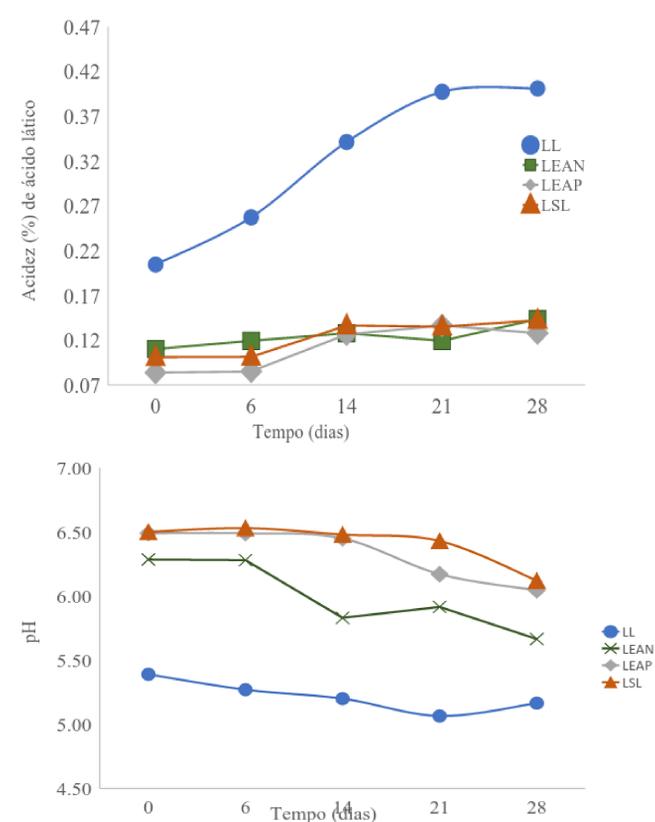


Figura 1. Evolução da acidez e pH para os queijos elaborados com leite integral (LL), leite adicionado de enzima lactase antes da coagulação (LEAN), leite adicionado de enzima lactase após a coagulação (LEAP), e leite sem lactose comercial (LSL).

Conclusão

Conclui-se que os queijos elaborados com a enzima lactase e com o leite sem lactose comercial possuem maior vida útil em relação ao queijo fabricado com leite com lactose.