



## INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE LUTEÍNA NA COMPOSIÇÃO, RENDIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE QUEIJO PRATO

Kubo, M.T.K.<sup>1</sup>; Maus, D.<sup>1</sup>; Mercadante, A.Z.<sup>2</sup>; Viotto, W.H.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: [walkiria@fea.unicamp.br](mailto:walkiria@fea.unicamp.br)

<sup>2</sup>Departamento de Ciência de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo.

O consumo de luteína é inversamente proporcional ao risco de doenças oculares, como a catarata e a Degeneração Macular Relacionada à Idade (DMRI), principal responsável pela cegueira irreversível em idosos. A luteína, um carotenóide com propriedades antioxidantes, não é sintetizada pelo organismo humano e o teor encontrado em vegetais é baixo. A substituição do urucum pela luteína no queijo Prato, como corante de tom amarelado, seria uma boa alternativa de ingestão desse composto funcional. O objetivo do trabalho foi avaliar a influência da adição de luteína na composição, rendimento e aceitação sensorial de queijo Prato. Queijos Prato foram fabricados, em escala piloto, com (0,04% de formulação de luteína e 0,06% de polisorbato 80 em relação à massa de leite) e sem adição de luteína (controle). A aceitação sensorial, com 103 provadores não treinados, foi realizada para amostras de queijo Prato comercial e queijos Prato, com e sem adição de luteína, aos 30 dias de armazenamento refrigerado. A adição de luteína não influenciou significativamente o rendimento de fabricação ( $p=0,8543$ ) e a composição do queijo ( $p>0,05$ ). Não houve diferença significativa em relação ao sabor entre os queijos com e sem luteína ( $p=0,2941$ ) e entre os queijos comercial e sem luteína ( $p=0,0704$ ). Entretanto, os queijos com adição de luteína apresentaram médias inferiores em comparação ao queijo comercial ( $p=0,0006$ ). A textura não foi afetada sensorialmente pela adição de luteína ( $p=0,6397$ ). Com relação à aparência ( $p=0,0001$ ) e cor ( $p=0,0001$ ), o queijo com luteína foi significativamente menos aceito que o queijo comercial. Isso pode ser atribuído à cor amarelo-alaranjada mais intensa que a conferida pelo urucum, corante usado no queijo comercial. O queijo Prato comercial apresentou a maior intenção de compra pelos provadores (75,7% certamente/possivelmente compraria), seguido do queijo Prato sem formulação de luteína (66% certamente/possivelmente compraria) e, por último, o queijo Prato com formulação de luteína que obteve intenção de compra de 47,6 % dos provadores. Portanto, a diminuição do teor de luteína adicionada pode ser uma boa alternativa para aumentar a aceitação sensorial e a intenção de compra do queijo.

**Agradecimentos:** FAPESP e CNPq