



ACEITAÇÃO SENSORIAL DE QUEIJO PRATO FABRICADO COM SUBSTITUTO DE RENINA

VIEIRA, ATB¹; SILVA, AS²; PIRES, JMV³; INAY, OM⁴; VIANNA, PCB⁵; DE RENSIS, CMVB⁵

¹ Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos - Bolsista PIBIC/CNPq; ² Curso de Graduação em Biomedicina; ³ Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos; ⁴ Mestrando em Ciência e Tecnologia do Leite; ⁵ Professora do Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite. Universidade Norte do Paraná, UNOPAR. Av. Paris 675, Jd. Piza. CEP 86041-120 - Londrina - Paraná – Brasil.

O objetivo desse trabalho foi avaliar a aceitação sensorial do queijo Prato fabricado com substituto de renina. Os queijos foram fabricados segundo metodologia tradicional e dois tratamentos foram testados em triplicata. Durante a etapa de coagulação dos queijos em um tratamento utilizou-se coalho bovino (Renina - QR) e no outro quimosina pura, (QPF). Após 45 dias de maturação, os queijos foram avaliados sensorialmente, por 100 provadores não treinados, partir do teste de aceitação e de intenção de compra. Os atributos aparência, aroma, sabor, acidez, textura e impressão global foram analisados com a utilização de escala hedônica com 9 pontos, onde 1 = desgostei muitíssimo e 9 = gostei muitíssimo. Para a intenção de compra foi utilizada uma escala estruturada de cinco pontos, onde 1 = certamente não compraria e 5 = certamente compraria. Os dados de aceitação foram analisados por ANOVA e teste de médias. O queijo QPF obteve médias significativamente ($p < 0,05$) mais altas para o atributo textura indicando que o uso da quimosina pura provavelmente aumentou a proteólise primária e conseqüentemente melhorou a textura desse tipo de queijo. Para os demais atributos não houve diferença significativa entre os tratamentos. A melhoria da textura refletiu no aumento do atributo intenção de compra, já 75% dos consumidores, certamente ou provavelmente comprariam os queijos QPF, enquanto que apenas 65% teriam a mesma atitude para os queijos QR.