



INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE CASEINATO DE CÁLCIO E DO TEMPO DE COZIMENTO NA CONSISTÊNCIA E FLUIDEZ DO REQUEIJÃO CULINÁRIO

Gonçalves, M. C¹., Viotto, W. H.¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos - Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: walkiria@fea.unicamp.br

O requeijão culinário é o terceiro queijo mais produzido no Brasil. O crescimento da produção desse queijo se deve ao seu uso como ingrediente culinário em pizzas e outros alimentos de conveniência. Os requerimentos de textura firme do requeijão para o uso como ingrediente podem ser atingidos com o aumento do teor de proteína e tempo de cozimento da massa. Entretanto, o produto deve ser suficientemente fluido para facilitar sua remoção da embalagem plástica flexível. O objetivo deste trabalho foi medir sensorialmente a conveniência e/ou facilidade da remoção do requeijão da embalagem, através de atributos como consistência e fluidez de requeijões fabricados com adição de diferentes concentrações de caseinato de cálcio e diferentes tempos de cozimento da massa. A concentração de caseinato de cálcio variou de 0,6 a 3,4% e o tempo de cozimento foi de 2,3 a 13,7 minutos. As 11 amostras de requeijão foram testadas para firmeza instrumental, através da Análise de Perfil de Textura (TPA). A aceitação sensorial foi realizada com 57 consumidores. Antes da apresentação das amostras aos provadores, foi feito um corte de 5 cm na parte inferior da embalagem flexível, em formato de cunha. Em seguida, as amostras foram apresentadas, monadicamente, junto com pratos descartáveis codificados com números de três dígitos. Foi solicitado aos consumidores que pressionassem a embalagem e avaliassem os atributos consistência e fluidez, utilizando a escala do ideal. Os resultados do teste sensorial foram analisados por Análise de Variância (ANOVA) e teste de Tukey para verificar diferenças entre as amostras. Os consumidores julgaram que o requeijão culinário fabricado com 2% de caseinato de cálcio e 2,3 min de tempo de cozimento foi o que apresentou consistência e fluidez mais próximas do ideal. Esta amostra também foi a que apresentou a menor firmeza na TPA. A análise sensorial mostrou que o requerimento funcional de textura firme e baixa fluidez do requeijão culinário se antagonizam com a conveniência do uso (remoção da embalagem) desse produto pelo consumidor, que preferiu um produto mais fluido e menos consistente.

Agradecimentos: CAPES e CNPq