



FABRICAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO “TIPO” MUÇARELA CONDIMENTADO.

Borges, TFMR¹; Oliveira, MEAS¹; Aquino, JCL² Oliveira, ERM³; Chaves, CR³

¹ Discente do curso Superior em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Instituto Federal Fluminense – *Campus* Bom Jesus do Itabapoana

² Técnico do Setor de Laticínios - Instituto Federal Fluminense – *Campus* Bom Jesus do Itabapoana

³ Docentes do Instituto Federal Fluminense – *Campus* Bom Jesus do Itabapoana

O queijo muçarela caracteriza-se por apresentar massa filada, de cor branca, textura firme e elástica e sabor ligeiramente ácido. É um produto popular e amplamente consumido no Brasil. O presente trabalho objetivou elaborar, avaliar sensorialmente três formulações de muçarela condimentada com orégano (*Origanum vulgare*), com pimenta-calabresa (*Capsicum baccatum*) e com pimenta-calabresa e orégano, e verificar se a incorporação dos condimentos altera a carga microbiana dos produtos em relação a uma amostra padrão não condimentada. As formulações foram produzidas no laticínio do Instituto Federal Fluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana, a partir de leite cru, ordenhado na própria instituição e adicionadas de 0,1% de cada condimento, respectivamente. As amostras condimentadas foram avaliadas sensorialmente frente a uma amostra padrão não condimentada, em relação à ordem de preferência, através do teste de ordenação, com trinta provadores não treinados, sendo 16 mulheres e 14 homens, com idade entre 18 e 56 anos. A avaliação estatística foi realizada pelo teste de Friedman, utilizando a tabela de Newell e MacFarlane. Microbiologicamente, as amostras foram avaliadas quanto à enumeração de microrganismos aeróbios mesófilos totais, em ágar padrão para contagem, em triplicata, através da técnica do *Pour Plate*. Os resultados obtidos demonstraram que não houve preferência significativa entre as amostras em nível de 5% de significância. A avaliação microbiológica revelou que a amostra não condimentada apresentou contagem total em torno de 5 log UFC/g. No entanto, as formulações que continham orégano, apresentaram contagens totais superiores à da amostra não condimentada. Esse resultado pode estar associado à contaminação prévia do condimento ou à forma de incorporação do orégano na formulação, uma vez que para ter seus óleos essenciais liberados, deve ser friccionado entre as mãos do manipulador, favorecendo a contaminação do produto final. Na amostra cuja formulação continha apenas pimenta calabresa foi observada redução de 2 ciclos log em relação à amostra não condimentada. Essa redução na carga microbiana pode estar relacionada a uma possível atividade antimicrobiana da pimenta. Vale ressaltar a necessidade de melhoramento nas condições higiênico-sanitárias durante o processo de elaboração do produto.