



## **CORRELAÇÃO ENTRE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS, TEXTURA E DERRETIMENTO EM REQUEIJÃO CREMOSO**

Nogueira, G. C.<sup>1</sup>; Gonçalves, M. C.<sup>1</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)

O requeijão cremoso, produto tipicamente brasileiro, é o segundo queijo mais consumido no país. A textura é um dos parâmetros mais importantes na avaliação da qualidade do requeijão cremoso. Diferenças no processo de fabricação como tipo de massa, acidificada ou fermentada, e o uso de diferentes combinações de sais emulsificantes podem interferir na textura do produto. O objetivo deste trabalho foi determinar o pH e a composição e verificar a correlação desses parâmetros com a textura e derretimento de requeijões cremosos comerciais. Três marcas de requeijão cremoso tradicional (A, B e C), com datas de fabricação semelhantes, foram avaliados em relação ao pH, umidade, gordura no extrato seco (GES), capacidade de derretimento e firmeza, adesividade e elasticidade instrumentais. Os resultados obtidos foram analisados estatisticamente (ANOVA) e a diferença entre as médias foi verificada pelo teste de Tukey. A análise de correlação entre os parâmetros foi avaliada através do coeficiente de Pearson ( $p=0,05$ ). Embora recebam a mesma designação e apresentem parâmetros dentro da legislação (máx 65% de umidade e mín. 55% de GES), os produtos apresentaram variações em todos os parâmetros avaliados ( $p<0,05$ ). Os valores encontrados para o pH variaram de 5,62 a 6,08, umidade, de 60,12 a 61,40%, GES, de 55 a 66%, capacidade de derretimento, de 1,2 a 3,4 cm e para firmeza, adesividade e elasticidade, de 0,62 a 1,19 N, 0,92 a 0,97, 166 a 445, respectivamente. Foram encontradas correlações ( $p=0,05$ ) entre o pH e a adesividade ( $r=-0,94$ ), entre pH e capacidade de derretimento ( $r=-0,99$ ) e entre GES e elasticidade ( $r=0,91$ ), os demais parâmetros apresentaram baixa ou nenhuma correlação entre si. O pH foi a variável que mais influenciou as propriedades de textura e capacidade de derretimento do requeijão comercial. O requeijão com pH mais elevado (C) apresentou maiores valores para firmeza e adesividade e menor derretimento, enquanto que a amostra com menor pH (A) apresentou menor elasticidade e maior derretimento.

**Agradecimentos:** CAPES e CNPq