

## **DESENVOLVIMENTO DE REQUEIJÃO CREMOSO FABRICADO COM LEITE DE BÚFALA, PREBIÓTICO E TEOR REDUZIDO DE SÓDIO**

Aline Cosmo (PUCPR), Márcia Rapacci (PUCPR); E-mail: cosmoaline1@hotmail.com

O mercado para os derivados do leite de búfala está em franca expansão no Brasil e também o interesse da população em consumir alimentos mais saudáveis. A utilização de prebióticos é uma opção empregada pelas indústrias em produtos lácteos. A redução do teor de sódio nos alimentos é outra tendência atual. O requeijão é um produto tipicamente brasileiro e possui grande aceitação, sendo que a massa pode ser obtida por fermentação láctica ou por acidificação direta a quente. O objetivo deste projeto foi desenvolver um requeijão cremoso feito com leite de búfala, prebiótico e teor reduzido de sódio. A fusão da massa foi feita em homogeneizadora Termomix, com água, creme de leite, sal fundente, NaCl, prebiótico e aromatizante. Empregou-se um delineamento experimental, utilizando um esquema fatorial  $2^2$  com três repetições no ponto central, ou seja, sete tratamentos, variando as quantidades NaCl (0,527 a 0,727 %) e prebiótico (3 a 3,5 g). Avaliou-se a composição centesimal e a aceitabilidade global dos requeijões. A estabilidade dos requeijões foi acompanhada com determinações de pH, acidez e atividade de água. A firmeza e a coesividade foram avaliadas empregando-se um texturômetro TA-XT2. Verificou-se que os tratamentos T1, T6 e T7 estavam de acordo com a legislação em relação ao teor de umidade, ou seja, teor máximo de 65% e T3 e T4, em relação ao teor de gordura, mínimo de 55%. Obteve-se o rendimento de 2,13 litros de leite para um quilo de requeijão, sendo uma matéria-prima vantajosa para a indústria. Em relação à estabilidade, os requeijões apresentaram pouca variação durante o armazenamento sob refrigeração, tanto em relação ao pH, quanto às suas características sensoriais. Obteve-se aceitação sensorial, com notas superiores a 7 (gostei regularmente) nos tratamentos, sendo o tratamento T1 com melhor aceitabilidade, obtendo médias entre 7,36 a 8,04 para os atributos aroma, sabor, aparência e cremosidade. Através do delineamento experimental casualizado, observou-se que, com a adição do prebiótico (inulina), o pH diminuiu significativamente nas amostras. Para o atributo firmeza, obteve-se que, quanto maior a quantidade de prebiótico adicionado, maior foi esta variável, ocorrendo o mesmo para a coesividade. Concluiu-se com este trabalho que é possível processar requeijão cremoso, feito com leite de búfala, prebiótico e teor reduzido de sódio.

**Palavras-chave:** requeijão, prebiótico, sódio