

APLICAÇÃO DE COBERTURA COMESTÍVEL CONTENDO ÓLEO ESSENCIAL EM QUEIJO MUSSARELA

Suelen Siqueira Dos Santos (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Carolina Moser Paraíso (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Amanda Gouveia Mizuta (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Mônica Regina Da Silva Scapim (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Grasielle Scaramal Madrona (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ); E-mail: suelensiqueira.eng@gmail.com

O queijo mussarela é um dos mais produzidos no Brasil, com alta demanda de consumo no mercado interno. O uso de coberturas comestíveis em produtos alimentícios pode promover barreiras semipermeáveis que ajudam a manter as características dos produtos. A adição de óleos essenciais às coberturas, como os óleos de orégano e alecrim, podem auxiliar na inibição do crescimento microbiano na superfície dos queijos. O objetivo do presente estudo foi desenvolver e avaliar queijo mussarela com aplicação de cobertura comestível contendo óleos essenciais de alecrim e orégano. As coberturas comestíveis foram elaboradas com 2 % alginato de sódio (Alg) e 2 % de cloreto de cálcio (Cc), e adição de óleos essenciais totalizando 4 amostras (controle sem cobertura, Alg+Cc, Alg+Cc+0,06 % de orégano, Alg+Cc+0,1 % de alecrim). Foram realizadas análises de umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, textura, cor, microbiológicas (coliformes totais e termotolerantes e mesófilas aeróbias) e ainda índice de aceitação sensorial. Aplicou-se Anova e teste de Tukey ($p < 0,05$). Os teores de cinzas, lipídeos e proteínas não apresentaram diferença significativa, entretanto as amostras com cobertura apresentaram maior teor de umidade devido à proporção de água presente na própria cobertura. Em relação à textura o valor de firmeza das amostras variou entre $3,75 \pm 0,61$ a $7,29 \pm 0,05$ N. Na análise de cor houve diferenças significativas entre as amostras, sendo os valores de luminosidade (L^*) entre 83,84 a 85,26 indicando que a coloração estava próxima da coloração branca, no parâmetro a^* os valores foram negativos, indicando tendência à coloração esverdeada e o parâmetro b^* indicou que as amostras tendiam a coloração amarelada. Em relação às análises microbiológicas, as contagens de coliformes totais, termotolerantes, e bactérias mesófilas aeróbias indicaram que os produtos estavam dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira para este tipo de queijo. Os maiores índices de aceitação foram obtidos na

amostras controle (81,56 %) e Alg+Cc+orégano (79,67 %), e os menores nas amostras Alg+Cc (76,33 %) e Alg+Cc+alecrim (75,22 %) provavelmente porque o alecrim tem sabor mais acentuado e geralmente não é o mais aceito na análise sensorial. Desta forma, a aplicação de cobertura comestível contendo óleo essencial de orégano em queijo mussarela, pode ser uma alternativa para a indústria de alimentos na inovação desse tipo de produto, além de ser bem aceito sensorialmente.

Palavras-chave: alginato de sódio, cloreto de cálcio, orégano, alecrim