

DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO SIMBIÓTICO A PARTIR DE LEITE CAPRINO E BOVINO

Marcelo Nesello (UTP), Geni Boll (UTP), Andrea Tarzia (UTP), Paula Mattana (UTP);
E-mail: geni.boll@yahoo.com.br

Alimentos funcionais trazem benefícios à saúde de quem os consomem, como já comprovado em muitos estudos. Os prebióticos, como os frutooligosacarídeos, vêm colaborando para uma melhor estabilidade das bactérias ácido lácticas, no lúmen intestinal, além disso o leite caprino possui qualidades nutricionais diferenciadas, como maior digestibilidade e torna-se um alimento que vem ganhando cada vez mais espaço no mercado brasileiro, principalmente na forma de derivados lácteos, já que seu sabor mais forte acaba inibindo o seu uso na forma de leite fluido. Considerando a importância de produtos probióticos e prebióticos com alegações funcionais, o objetivo do trabalho foi desenvolver um queijo simbiótico, a partir de leite caprino e bovino com a adição de *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus paracasei* e frutooligosacarídeo no produto. O preparo do queijo foi realizado misturando 50 % de leite bovino e 50 % de leite caprino, após, foi adicionada a cepa acidificante (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus debruckei*), juntamente com a enzima renina 0,05 %, as cepas probióticas e o frutooligosacarídeo. O tempo de coagulação foi de 20 horas a temperatura ambiente. Decorrido esse tempo, a coalhada foi colocada em panos de algodão, formando um saco e deixado-a dessorar por gravidade por 24 horas. O produto obtido foi um queijo de consistência cremosa. Foram realizadas análises físico-químicas (pH e acidez titulável), análise microbiológica (contagem de lactobacilos), análise sensorial (testes afetivos de aceitação e intensão de consumo). O pH do queijo variou de 4,48 no dia zero de fabricação para 3,28 no dia 07 de fabricação e a acidez titulável de 0,82 % para 1,03 % de ácido láctico, indicando assim a ação dos probióticos na pós-acidificação do queijo. O produto resultou ter características funcionais por apresentar o número desejado de probióticos no queijo ($1,6 \times 10^8$ UFC/g no dia 07 de fabricação). Os resultados da análise sensorial indicam a boa aceitação do queijo desenvolvido, onde o índice de aceitação geral foi de 81 % por parte dos avaliadores, sendo requerido um valor mínimo de 70 % para que o produto seja considerado aceito, ainda, o índice de intenção de consumo foi de 84 %. Os

resultados mostram a viabilidade do desenvolvimento do queijo como uma possibilidade de diversificação das opções de produtos diferenciados para a população.

Palavras-chave: queijo, leite de cabra, simbiótico