

Elaboração de queijo Minas Frescal com leite de ovelha

Patrícia Fernanda Schons¹
Keli Cristina Fabiane¹
Roberta Garcia Barbosa¹
Tuany Camila Honaizer¹
Débora Carla Revers²
Silvane Basso²
Vanuza Dall Agnol²

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000. ² Egressas do Curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000. E-mail: patricia.schons@ifsc.edu.br

RESUMO

O leite de ovelha é reconhecido pelo seu elevado teor de nutrientes e por suas características sensoriais peculiares, estas características indicam potencial promissor no desenvolvimento de queijos como o Minas frescal, queijo tipicamente brasileiro, de fabricação simples e de grande popularidade, aceitação e consumo. O objetivo deste trabalho foi elaborar queijo Minas frescal de leite de ovelha e avaliar suas características físico-químicas. Foram elaboradas três formulações: queijo Minas frescal (QMF) de leite de ovelha, QMF de leite de ovelha com adição de orégano e QMF de leite de ovelha com adição de castanha do Brasil. A elaboração dos queijos seguiu o seguinte fluxograma: pasteurização do leite, coagulação com coagulante comercial HA-LA, corte da massa, agitação, dessoragem, adição de 1,5% de sal na massa, os queijos saborizados receberam ainda 0,3% de orégano ou 7% de castanha do Brasil tritura e torrada previamente em forno por 7 minutos. O sal, orégano e castanha foram estimados em função da massa de coalhada obtida. Em seguida procedeu-se a enformagem em formas redondas de 500g, os queijos foram armazenados refrigerados em temperatura inferior à 4 °C. Os QMFs foram avaliados pela equipe de pesquisadores e aquele que apresentou-se mais adequado em relação aos parâmetros sensoriais esperados para esse produto foi submetido às análises físico-químicas de pH, determinação de acidez, umidade, proteínas, cinzas e lipídeos. Dentre as três formulações elaboradas o QMF com orégano foi submetido às determinações físico-químicas, observou-se para esse queijo possui pH de 6,8, acidez de 0,23% (em ácido láctico), umidade de 47%, lipídeos 22%, proteínas 20% e cinzas 0,3%, dados expressos em base úmida. O QMF possui Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) norteador pelo MAPA e este se caracteriza por ser queijo semigordo, ou seja, possui entre 25 a 44,9% de gordura no extrato seco total (GES) e de muita alta umidade, teor de umidade deve ser maior que 55%. Sendo assim, pode-se dizer que o queijo desenvolvido está de acordo com o RTIQ quanto à GES que foi de 41% e em desacordo quando ao teor de umidade, visto que está abaixo do estabelecido como mínimo (teor de 55%). Conclui-se que o leite de ovelha é muito promissor para a produção de QMF e que a saborização desse produto pode ser uma estratégia interessante para alavancar o seu consumo. O ajuste do teor de umidade do queijo pode ser feito com alterações simples no seu processamento, como aumento no tamanho do grão no corte, menor agitação e menor drenagem de soro no momento da enformagem.

Palavras-chave: leite de ovinos; orégano; castanha do Brasil; queijo saborizado, RTIQ.

Agradecimento: Ao IFSC pelo apoio financeiro concedido para realização deste estudo.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.

Eixo temático: Pesquisa e Inovação em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos.