

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

AVALIAÇÃO QUÍMICA DO QUEIJO COALHO PRODUZIDO COM LEITE DE BÚFALA E ENRIQUECIDO COM VINAGREIRA (HIBISCUS SABDARIFFA L.)

Bianca Victória Pereira (biancapereira0809@gmail.com)

Talicia De Fátima Pinheiro Coêlho (talliciapinheiro@gmail.com)

Gecyene Rodrigues Do Nascimento Saldanha (gecyenerodrigues@gmail.com)

Ana Karoline Nogueira Freitas (karol-freitas@hotmail.com)

Gabriela Duarte Silva (gabiidduartasilvaa@gmail.com)

Tradicionalmente, no Nordeste, o queijo tipo coalho é produzido a partir do leite de vaca. No entanto, o leite de búfala, por ser mais rico em nutrientes, apresenta melhor rendimento na produção de derivados lácteos, como o queijo tipo coalho. Quando enriquecido com vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.), esse queijo pode agregar ainda mais benefícios nutricionais aos alimentos, já que a planta é fonte de vitamina A, vitamina C e ferro. Este estudo teve como objetivo avaliar a composição química do queijo tipo coalho elaborado com leite de búfala e enriquecido com vinagreira. O leite de búfala foi adquirido sob refrigeração (4° a 10°C) em pontos comerciais de São Bento, MA. E permaneceu nesta temperatura até o momento do preparo do queijo. Já a vinagreira foi obtida com produtores locais e em seguida desidratada em estufas de 55° por 72h. Foram elaborados três queijos, dois queijos contendo 0,5% e 1% de vinagreira e o controle, sem vinagreira. Em seguida, a qualidade dos queijos foi avaliada com base na sua composição química. As análises químicas realizadas foram umidade, matéria mineral, lipídios e proteínas. Os

dados foram submetidos à ANOVA e ao teste de Tukey, com nível de significância de 5%. Foram observadas diferenças ($P < 0,05$) entre o queijo padrão, queijo com 0,5% e 1% enriquecido com vinagreira para as variáveis química analisadas. Os queijos com 0,5% e 1% de vinagreira apresentaram umidade entre 41,32% e 39,84% respectivamente, quando comparado ao padrão que apresentou umidade de 44,84%. O queijo padrão mostrou maior concentração de matéria mineral (2,33%), proteína bruta (27,76%) e teor de gordura (43,59%) em comparação ao queijo com 0,5% e 1% de vinagreira. Os resultados demonstraram que as amostras analisadas estão em conformidade com a Instrução Normativa Nº 30, de 26 de junho de 2001, que estabelece padrões para umidade e gordura. As formulações de 0,5% e 1% de vinagreira se destacaram nas características físico-químicas, sendo consideradas excelentes opções para o mercado. No entanto, apesar dos resultados promissores, mais estudos são necessários para validar as contribuições da vinagreira como enriquecedor de derivados lácteos, especialmente no queijo tipo coalho. A pesquisa futura pode explorar diferentes tempos de armazenamento do queijo com vinagreira, com o objetivo de otimizar os benefícios antioxidantes e antimicrobianos, podendo assim, prolongar a vida útil do produto.

Palavras-chave: bubalinocultura; inovação; produto lácteo.