

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE E PREFERÊNCIA PELO CONSUMIDOR DE PRODUTOS LÁCTEOS

Sarah Beatrizfialho De Medeiros (beatrizsarah801@gmail.com)

Andréia Guimarães Ambrósio (andrea.gambrosio@discente.univasf.edu.br)

*Ronaldo Cleberson Santos Da Silva
(ronaldo.cleberson@discente.univasf.edu.br)*

Thaís Deborah Rodrigues Oliveira (thais.deborah@discente.univasf.edu.br)

Yasmin Oliveira Ramos (Yasmin.oliveira@discente.univasf.edu.br)

David Ramos Da Rocha (david.rocha@univasf.edu.br)

Fábio Nunes Lista (fabio.lista@univasf.edu.br)

O queijo coalho é um produto tradicional do Nordeste brasileiro, representando uma importante destinação do leite de vaca produzido na região. Sua produção artesanal admite o uso de diferentes coagulantes, o que pode influenciar diretamente as características sensoriais e microbiológicas do produto final. Diante das exigências do mercado e da valorização de práticas tradicionais, objetivou-se avaliar a aceitação sensorial de queijos coalho produzidos com coagulantes naturais (limão e vinagre), e como testemunha foi produzido queijo de coalho elaborado com coalho industrial. A análise sensorial foi conduzida com 50 participantes, na Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), no município de Petrolina-PE, em sessões com até oito pessoas, utilizando amostras codificadas, ficha estruturada e termo de consentimento, no

qual foram avaliados a frequência do consumo de queijo coalho (diariamente, semanalmente, mensalmente, raramente, nunca), momento de consumo (café da manhã, lanche, almoço, jantar, churrasco, outras), preferência pelo tipo de queijo coalho (tradicional, com ervas ou tempero, defumado, não tenho preferência, outro), preocupação com os ingredientes (sim, sempre; às vezes; não, nunca), influência dos coagulantes naturais (sim, influencia positivamente; sim, influencia parcialmente; não influencia; não tenho certeza), percepção da diferença de coagulantes (sim, consigo perceber; as vezes consigo perceber; não consigo perceber; nunca prestei atenção a isso). Foi utilizado método de pesquisa quantitativo para determinação dos resultados com 95% de confiança com split (80/20), considerando erro amostral de 10%, coletando o resultado de 50 participantes para uma população de 250 estudantes no campus de Ciências Agrárias da Univasf. Observou-se que os coagulantes naturais, especialmente o limão, apresentaram níveis de aceitabilidade sensorial superiores ou equivalentes aos do coalho industrial. A amostra com limão obteve 88% de aprovação quanto ao sabor, seguida pela de vinagre com 84%, enquanto a amostra industrial obteve 78%. Quanto à textura, o queijo com limão foi novamente o mais aceito, com 92% de aprovação, superando o vinagre (86%) e o coalho industrial (80%). Na impressão global, a amostra com limão atingiu 90% de aceitação, evidenciando sua preferência entre os participantes. Conclui-se que o uso de coagulantes naturais representa alternativa viável para a fabricação artesanal de queijo coalho.

Palavras-chave: bovinocultura; coagulantes; leite; mercado de qualidade; queijo de coalho.