

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJO DE COALHO COMERCIALIZADO NA CIDADE DE PAULO AFONSO, BAHIA

Emilly Cristine De Lima Gomes (emilly.cristine@discente.univasf.edu.br)

Ádyla Moura Dantas (adyla.moura@discente.univasf.edu.br)

Andreza Alencar Bezerra (andrezaabzr@gmail.com)

Ana Maria Coelho Silva (anacoelhosilva2004@gmail.com)

Camila Oliveira Lima (l.olivercamila@gmail.com)

Steyce Neves Barbosa (steyce.zoo@gmail.com)

Pedro Alan Araujo Silva (palan953@gmail.com)

Daniel Ribeiro Menezes (daniel.menezes@univasf.edu.br)

A comercialização de queijos no Brasil é uma prática culturalmente difundida, com destaque para o queijo de coalho, produto de grande importância econômica e social no Nordeste. No entanto, grande parte desse alimento é vendida de forma informal, em feiras livres e pequenos comércios, sem controle adequado de padronização. Diante desse cenário, a avaliação da composição físico-química do queijo de coalho comercializado informalmente torna-se fundamental. Esse tipo de análise permite verificar a adequação dos produtos aos parâmetros legais, além de oferecer informações relevantes para a saúde pública, a vigilância sanitária e a proteção do consumidor. Assim, objetivou-se determinar a composição físico-química de queijo comercializado na cidade de Paulo Afonso, Bahia. O queijo foi adquirido em venda informal na

cidade. Posteriormente, mantido congelado a 20 °C, até o momento das análises. A análise de cor (a^* intensidade de vermelho, b^* intensidade de amarelo e L luminosidade) foi realizada utilizando-se um colorímetro portátil TEC60CP. A determinação do pH foi a partir de um phmetro portátil. Proteína bruta, resíduo mineral fixo (RMF) e umidade foram segundo métodos de análise desenvolvidos e padronizados pela Associação de Químicos Analíticos Oficiais (AOAC). A umidade dos queijos foi de 47,65%. O teor de proteína apresentado foi de 26,80%. Enquanto resíduo mineral foi de 0,98%. Para pH, observou-se a média de 5,75. Os parâmetros de cor foram de $a^* = 0,41$, $b^* = 23,85$ e $L = 81,84$. A análise aponta que o queijo de coalho comercializado informalmente apresenta na cidade, apresenta parâmetros físico-químicos que permitem avaliar sua qualidade, destacando a relevância de fiscalizações e estudos contínuos para garantir produtos seguros e padronizados ao consumidor.

Palavras-chave: mercado informal; qualidade físico-química; segurança alimentar.