

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

DIFERENTES NÍVEIS DE POLPA DE UMBU NA FABRICAÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL CAPRINO DO TIPO COALHO

Ana Maria Coelho Silva (anacoelhosilva2004@gmail.com)

Lucas Moura Ribeiro Afonso (lucas.mouraa@discente.univasf.edu.br)

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

Élice Brunelle Lessa Dos Santos (eliceblsantos@gmail.com)

Anailza Cristina Guedes Se Dá Leite (aninha_guedesa@hotmail.com)

Sanara Melo (sam.expo531@gmail.com)

Flávia Denise Da Silva Pereira (flaviadenisevet@gmail.com)

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

Entre os diversos produtos lácteos, o queijo se destaca por sua relevância e versatilidade. Sua composição varia de acordo com a tecnologia empregada na fabricação. Em alguns casos, são utilizados frutos para saborização. O umbu pode ser uma alternativa, pois, este representa uma das principais fontes de vitamina C que dispõe a população da zona semiárida nordestina, além de ser uma fruta nutritiva, é rica em minerais, amido e vitamina C. Assim, objetivou-se avaliar a inclusão de diferentes níveis de polpa de umbu na elaboração de queijo de coalho caprino. O queijo foi elaborado no laboratório de Inspeção e Tecnologia de Produtos Lácteos da Universidade Federal do Vale do São Francisco, Campus Ciências Agrárias, com delineamento inteiramente casualizado, com três tratamentos e quatro repetições: 0% de polpa de umbu,

5% de polpa de umbu e 10% de polpa de umbu. Foram determinados: umidade, proteína bruta, resíduo mineral e pH. foram segundo métodos de análise desenvolvidos e padronizados pela Associação de Químicos Analíticos Oficiais (AOAC). A cor (a^* intensidade de vermelho, b^* intensidade de amarelo e L luminosidade) foi realizada utilizando se um colorímetro portátil TEC60CP e a determinação do pH foi a partir de um phmetro portátil. Os dados foram submetidos à análise de variância pelo programa SAS, sendo considerado significativo a 5%. Foram observadas diferença para umidade ($P=0,0001$), resíduo mineral ($P=0,0001$), proteína bruta ($P=0,0001$), pH ($P=0,0001$) e a^* ($P=0,0003$). Por outro lado, não houve diferença para b^* ($P=0,0649$) e L ($P=0,2492$). A inclusão de polpa de umbu influenciou significativamente a composição físico-química do queijo de coalho caprino, sendo que o nível de 5% apresentou os melhores resultados em proteína e umidade, destacando-se como alternativa promissora para agregação de valor ao produto.

Palavras-chave: frutos regionais; qualidade nutricional; saborização.