

## RESUMO - LEITE E DERIVADOS

### COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJO DE CABRA DE COALHO ARTESANAL COM INCLUSÃO DE PIMENTA NA ELABORAÇÃO

*Anailza Cristina Guedes Se Dá Leite (aninha\_guedesa@hotmail.com)*

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

*Damaris Daniele Barreto Melo (danielle2015@gmail.com)*

*Joana De Souza Cardoso (mv.joana.cardoso@gmail.com)*

*Carolina Luisa Geldsetzer Mendoza (clgeldsetzer@uc.cl)*

*Andreza Alencar Bezerra (andrezaabzr@gmail.com)*

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

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

O queijo coalho, derivado lácteo tradicional do Nordeste brasileiro, é produzido há mais de 400 anos, configurando-se como um patrimônio cultural e gastronômico da região. A utilização de aditivos naturais na sua elaboração, por meio de métodos tecnológicos simples, constitui uma estratégia eficaz para agregar valor e ampliar a aceitação de produtos caprinos. Nesse contexto, inclusão da pimenta caiena (*Capsicum annum*) em pó como ingrediente ao queijo pode constituir uma estratégia para melhorar o sabor e agregar valor ao produto. Assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito da inclusão de pimenta caiena na composição físico-química de queijos de coalho caprinos. O queijo foi elaborado no laboratório de Inspeção e Tecnologia de Produtos Lácteos da Universidade Federal do Vale do São Francisco, Campus

Ciências Agrárias, desenvolvido num delineamento inteiramente casualizado, com três tratamentos e quatro repetições: 0% de pimenta caiena, 0,5% pimenta caiena e 1% de pimenta caiena. Os dados foram submetidos à análise de variância pelo programa SAS, considerando significância a 5%. A proteína bruta, resíduo mineral fixo e umidade foram segundo métodos de análise desenvolvidos e padronizados pela Associação de Químicos Analíticos Oficiais (AOAC). A cor foi determinada com a utilização de um colorímetro portátil TEC60CP com parâmetros de a\* intensidade de vermelho, b\* intensidade de amarelo e L luminosidade. O pH foi medido com um phmetro portátil. Não foram observadas diferença para umidade (P=0,1599) e resíduo mineral (P=0,1430) entre os tratamentos. O queijo com 0,5% de pimenta teve maior teor de proteína bruta (P=0,0110). O queijo sem a inclusão de pimenta teve melhores resultados para pH (P=0,0001) e luminosidade (P=0,001). Enquanto o queijo com 1% de pimenta, apresentou menor luminosidade, porém maior intensidade de amarelo (P=0,0001) e de vermelho (P=0,0001). A inclusão de pimenta caiena influenciou parâmetros de cor e composição do queijo coalho caprino, com destaque para o nível de 0,5%, que apresentou maior teor proteico, demonstrando potencial de inovação para produtos lácteos artesanais.

Palavras-chave: inovação tecnológica; características sensoriais; valor nutricional.