RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

QUEIJOS ARTESANAIS E INDUSTRIALIZADOS EM SANTARÉM-PARÁ: UMA ANÁLISE COMPARATIVA DO PH COMO PARÂMETRO DE QUALIDADE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Elyzandra Paulina Miranda Almeida (paulinaelyzandra@gmail.com)

William Robertson Pereira Da Silva (robertsonw227@gmail.com)

Maria Julianny Galvão Garcia (juliannygarcia7@gmail.com)

Bruna Yasmim Belcho Ferreira (brunabelcho@gmail.com)

Joyce Andrade Maia (andrademaiajoyce@gmail.com)

Gisele Monique Da Rocha Sarmento (giselemoniquesarmento@gmail.com)

Maria Vitória Torres De Andrade (mariavitoriatorresdeandrade@gmail.com)

Fabrizia Sayuri Otani (fabrizia_otani@yahoo.com.br)

Introdução: Os queijos apresentam grande aceitabilidade de consumo e elevado valor nutritivo entre os produtos de origem animal. O pH é um parâmetro essencial de qualidade, pois está relacionado à acidez resultante da fermentação da lactose por bactérias ácido-láticas. Valores mais baixos de pH contribuem para a inibição de microrganismos patogênicos. Além disso, os derivados lácteos devem atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Esse controle é especialmente importante para queijos regionais, garantindo qualidade e valorização do produto. Objetivo: A presente análise teve como objetivo avaliar e comparar o pH de queijo caseiro e industrializado,

comercializados em Santarém-Pará, utilizando esse parâmetro como indicador de qualidade físico-química de produtos de origem animal, buscando observar possíveis variações entre os tipos de queijo, contribuindo para a compreensão das condições de processamento e conservação, bem como para a avaliação da qualidade e segurança alimentar desses produtos. Metodologia: A presente análise adotou uma abordagem quantitativa, experimental e comparativa, fundamentada na determinação instrumental do pH como indicador da qualidade de queijos industrial e caseiro comercializados em Santarém-PA, a análise foi realizada no Laboratório de Tecnologia de Produtos de origem animal (LTPOA), onde as amostras foram inicialmente pesadas em balança analítica. Foram analisadas seis amostras, sendo três de queijo caseiro (QCA, QCB e QCC) e três de queijo industrial (QIA, QIB e QIC), todas as amostras apresentaram peso padronizado de aproximadamente 10g de queijo, conforme o protocolo experimental, foram reservadas em becker, em seguida, procedeu-se a homogeneização das amostras em 100mL de água destilada por meio de agitação manual com bastão de vidro durante 30 minutos, assegurando a completa dispersão do material, e deixadas em repouso por 30 minutos antes das medições. Para a determinação do pH, o eletrodo do pHmetro portátil foi inserido em cada suspensão após o período de repouso, aguardando-se a estabilização da leitura para registro do valor. As análises foram realizadas em triplicata, com enxágue do eletrodo entre cada leitura para evitar contaminação cruzada, os dados obtidos foram organizados e tabulados no software Microsoft Excel®, que também foi utilizado para a comparação dos valores de pH entre as amostras na interpretação dos resultados. Resultados: Os valores de pH apresentaram variação entre as amostras analisadas. Os queijo industrializados exibiram valores mais elevados, com pH variando de 6,44 a 6,49. Em contrapartida, os queijos caseiros apresentaram valores ligeiramente inferiores, com variação entre 6,31 a 6,35. Essa diferença pode estar relacionada às variações no processo de fabricação, condições de armazenamento e utilização de aditivos nos produtos industrializados. Conclusão: Os valores de pH observados encontram-se dentro da faixa considerada adequada para queijos frescos (6,0-6,5), indicando condições compatíveis com a qualidade do produto. As variações de pH podem impactar a qualidade, a estabilidade microbiológica e a vida útil dos queijos, reforçando a importância do monitoramento do pH como ferramenta essencial no controle de qualidade e na detecção de possíveis inconformidades.

Palavras-chave: acidez; análise físico-química; conservação; derivados lácteos; segurança do alimento.