

AVALIAÇÃO DO TEOR DE LACTOSE E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE QUEIJOS MATURADOS POR CONSUMIDORES COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE

VAROTTO, ANA LETICIA¹; BELLAYER, Emyr Hiago¹;

Fundamentação/Introdução: A maturação promove degradação da lactose por bactérias acidoláticas e modifica sabor, aroma e textura dos queijos. Em consumidores com intolerância à lactose, compreender a relação entre tempo de maturação, teor residual de lactose, aceitação sensorial e ocorrência de sintomas pode ampliar a oferta de produtos mais toleráveis e tecnologicamente viáveis.

Objetivos: Avaliar a influência do tempo de maturação no teor de lactose de queijos maturados, na aceitação sensorial e na ocorrência de sintomas gastrointestinais em consumidores intolerantes e tolerantes à lactose.

Delineamento e Métodos: Estudo piloto, quantitativo e comparativo, com 14 voluntários adultos, sendo 8 intolerantes à lactose e 6 tolerantes. Foram avaliados três queijos maturados: Montanhês (3 meses), Parmesão (6 meses) e Reggiano (9 meses). Cada participante consumiu 50 g de cada amostra em rodadas distintas, com intervalo mínimo de 48 horas. O teor de lactose foi determinado por espectrofotometria a 546 nm, e a aceitação sensorial foi avaliada por escala hedônica de 5 pontos e intenção de compra em escala de 7 pontos. Os sintomas gastrointestinais foram registrados após o consumo. Os dados foram analisados por ANOVA de duas vias e teste de Tukey ($p < 0,05$).

Resultados: Houve redução numérica do teor de lactose com o aumento da maturação: Montanhês 1,15 g/5 g, Parmesão 1,06 g/5 g e Reggiano 1,03 g/5 g, sem diferença estatística entre as amostras ($p = 0,3918$). A aceitação sensorial geral não diferiu entre os queijos ($p > 0,05$). Observou-se diferença significativa na intenção de compra do queijo Montanhês entre intolerantes e tolerantes, com maior predisposição entre os intolerantes ($p = 0,019$). Entre os intolerantes, 37,5% relataram sintomas leves e autolimitados, sem diferença estatística entre as amostras.

Conclusões/Considerações Finais: A maturação associou-se à redução do teor residual de lactose, mas não determinou diferenças na aceitabilidade sensorial global. O queijo Montanhês destacou-se pela maior intenção de compra entre intolerantes e boa tolerabilidade, mesmo com maior teor de lactose. Os achados sugerem potencial tecnológico e comercial dos queijos maturados para esse público, embora estudos com amostras maiores e diagnóstico clínico objetivo ainda sejam necessários.

Palavras-chave: análise sensorial; intolerância à lactose; queijos maturados; teor de lactose; tolerabilidade;

¹ Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP - Caçador - SC - Brasil