

DESENVOLVIMENTO DE REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE CONDIMENTADO

SILVA, Luan Ramos¹ (luanramosea@gmail.com); **OLIVEIRA, Elaine Florinda Rodrigues**¹ (elainedeoliveira02@hotmail.com); **FERREIRA, Otavio Maticolli**¹ (otavio_maticolli@hotmail.com); **SILVA, Tascila Ferreira**¹ (tascila_tfs@hotmail.com); **AREVALO, Rosalinda Pinedo**² (rosalindapinedo@ufgd.edu.br).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos, Faculdade de Engenharia/UFCD;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Faculdade de Engenharia/UFCD.

A indústria de alimentos vem investindo cada vez mais em pesquisas e tecnologias para o desenvolvimento de novos produtos, devido a que cada dia temos elevados números no diagnóstico de alergias e intolerâncias a determinados compostos encontrados nos alimentos, visando atender a demanda deste público. Estudos tem-se destacado a inserção de condimentos em requeijão cremoso com o intuito do melhoramento dos atributos sensoriais e aceitação. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um requeijão cremoso sem lactose condimentado. Primeiramente realizou-se a caracterização da matéria-prima o leite UHT sem lactose, por meio do equipamento de ultrassom (Lactoscan SA50 Milk Analyzer), onde observou-se as características padrões do leite. O desenvolvimento do requeijão cremoso foi realizado em duas etapas: (i) desenvolvimento da ricota sem lactose: aqueceu-se o leite sem lactose e adicionou-se vinagre (aproximadamente 10-20%), em seguida a massa foi separada e o soro retirado e descartado; (ii) condimentação do requeijão: a massa da ricota, obtida previamente, foi inserida em um liquidificador industrial juntamente com a condimentação de cada formulação, creme de leite sem lactose e sal, 20 e 1% respectivamente. Foi desenvolvido três formulações de requeijão com diferentes condimentos (orégano, alho e pimenta calabresa). Foi realizada análise sensorial com 40 julgadores sem treinamento para as amostras desenvolvidas, cujos resultados obtidos foram comparados através da análise de variância (ANOVA). De acordo com os resultados obtidos no analisador de leite ultrassom, foi verificado que o leite possuía ausência de lactose, viabilizando assim seu uso no desenvolvimento de um produto isento deste carboidrato. Na análise sensorial aplicada, nas diferentes formulações desenvolvidas com orégano, alho e pimenta calabresa obtiveram alto índice de aceitação pelos consumidores, diferindo estatisticamente apenas no atributo aroma, onde as formulações com orégano (7,29) e alho (7,17) apresentaram maiores valores, quando comparado à formulação de pimenta calabresa (6,37). Concluiu-se que é possível o desenvolvimento de requeijão cremoso sem lactose condimentado, apresentando-se uma alternativa para consumidores intolerantes a lactose, e para aqueles que buscam uma dieta com menor quantidade de carboidratos.

Palavras-chave: Produto lácteo. Zero lactose. Coagulação ácida.