

### **Análogo de Queijo Obtido de Extrato Hidrossolúvel de Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd).**

JUNIA CRISTINA BARBOSA (Autor), PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (Autor), ERICA GRANATO FARIA NEVES (DEALI) (Orientador), LEONARDO DE OLIVEIRA PENNA (Autor)

O grão de quinoa é uma opção para agregar nutrientes à dieta, cuja principal característica é a qualidade da sua proteína sendo considerada proteína de alto valor biológico fornecendo a maioria dos aminoácidos essenciais. Desta forma, o objetivo do trabalho foi otimizar o uso de diferentes agentes coagulantes no extrato hidrossolúvel de quinoa para fabricação de um análogo de queijo denominado “queijo de quinoa” com maior teor de proteínas. Foram avaliados diferentes concentrações de três coagulantes (cloreto de cálcio, glucona delta lactona e sulfato de magnésio), totalizando dez tratamentos. Foi realizado o processamento do extrato hidrossolúvel de quinoa e em seguida adicionado os agentes coagulantes para precipitação das proteínas. Os extratos e os queijos obtidos foram avaliados em relação às características físico-químicas de: proteínas, cinzas, pH e rendimento. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados foram analisados por análise de variância (ANOVA) e pelo Teste de Scott-Knott à 5% de probabilidade. Pelos resultados obtidos da ANOVA observou-se que os valores médios para cinzas, pH e proteínas foram estatisticamente diferentes entre si ( $p \leq 0,05$ ) nos tratamentos realizados. O teor de cinzas dos “queijos de quinoa” obtidos variou entre 1,21% até 2,85%, os valores de pH entre 4,66 a 6,01 e o teor de proteínas entre 1,93% até 7,7%. Os tratamentos 7 (67% cloreto de cálcio, 16% glucona delta lactona e 16% sulfato de magnésio) e 8 (16% de cloreto de cálcio, 67% de glucona delta lactona e 16% sulfato de magnésio) apresentaram as maiores porcentagens de proteína e não diferiram estatisticamente entre si. O rendimento dos queijos em gramas de queijo por 100 g de grãos de quinoa (g/100g) variaram entre 4,64 a 15,94. Diante dos resultados observados podemos concluir que os tratamentos 7 e 8 foram os que apresentaram os melhores desempenhos para obtenção de um análogo de queijo obtido da quinoa com maior teor de proteínas e bom rendimento.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto