

Desenvolvimento e avaliação sensorial de queijo Minas Frescal adicionado de gengibre

DILSON FAGUNDES RIBEIRO (Orientador), Andreia Tonolli Fardin (Autor), Elder Tonete Lasaro da Costa (Autor), Jeferson Alves Bozzi (Autor), Kennedy da Cunha Vieira (Autor), Maico Teodoro Silva (Autor), Wéviton Pereira Viana (Autor), Fabiana Carvalho Rodrigues (Orientador)

O queijo é um alimento reconhecido por seu valor nutricional e muito apreciado pelos consumidores. O gengibre é considerado um alimento termogênico que auxilia no gasto calórico durante a digestão, indicado para pessoas que desejam emagrecer. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e avaliar sensorialmente o queijo Minas Frescal condimentado com gengibre. Foram utilizados 3 L de leite pasteurizado integral, aquecido a 35°C, para melhor atuação das enzimas do coalho. Foram adicionados 0,4 mL/L de cloreto de cálcio 50% e coalho líquido (Ha-La) conforme especificação do fabricante, deixando em repouso por 45 min até a coagulação e o corte da massa. Após a realização do corte, iniciou-se a mexedura por 15 min, repousando de 3 em 3 min, com intuito de liberar o soro da massa. Adicionou-se 1,5% de sal e 0,5% de gengibre desidratado (60°C/12h). Após a homogeneização da massa, foi realizado a dessoragem. A massa foi colocada em fôrmas cilíndricas, prensada e realizadas 2 viragens. Para fixação do sabor e textura, foi armazenada sob refrigeração por 12 h. Para a avaliação sensorial dos atributos aroma, sabor, textura e impressão global, realizou-se o teste afetivo, utilizando escala hedônica verbal de 9 pontos, aplicado a 50 provadores não treinados, com idade entre 15 e 52 anos, e verificado o índice de aceitabilidade (IA%). O IA com boa repercussão tem sido considerado $\geq 70\%$. Os resultados mostraram que os atributos tiveram o índice de aceitabilidade de: 68% para aroma, 70,44% para sabor, 77,55% para textura, 75,74% para impressão global. Portanto, foram considerados aceitos os atributos sabor, textura e impressão global.

Instituição de Ensino: Outra