



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE REQUEIJÃO CREMOSO CAPRINO CONDIMENTADO COM ORÉGANO

Marina Lins Mendes Pinto<sup>1</sup>, Maria Elieidy Gomes de Oliveira<sup>2</sup>

### RESUMO

Considerando a importância do desenvolvimento de novos produtos e a procura por fontes nutritivas locais com aplicação em alimentos mais acessíveis à população nordestina em geral, a utilização do leite de cabra para a elaboração de produtos lácteos, a exemplo do requeijão cremoso, é uma excelente opção alternativa para o aumento no consumo e agregação de valor a esse tipo de derivado lácteo. O acréscimo da especiaria orégano a esse tipo de produto traz um diferencial, devido às suas propriedades antimicrobiana, antibacteriana, antifúngica e efeitos benéficos no sistema imune e cardiovascular, além de agregar valor sensorial a essa matriz alimentar. Objetivou-se elaborar e caracterizar os aspectos físico-químicos e microbiológicos de requeijão cremoso caprino condimentado com orégano ao longo da vida de prateleira. Foram processados requeijões cremosos caprinos condimentados com diferentes concentrações de orégano, sendo R1 o requeijão controle (0% de orégano), R2 (0,25% de orégano), R3 (0,50%) de orégano e R4 (1% de orégano); todas as formulações passaram por análises físico-químicas e microbiológicas ao longo de 21 dias de armazenamento, visando avaliar sua vida de prateleira. Após as análises, constatou-se que não houve diferença significativa ( $p > 0,05$ ) para algumas variáveis avaliadas nos queijos estudados, sendo estas umidade e EST nos tempos 7 e 14 para todos os tratamentos, com exceção do 21º dia, e para proteínas entre os tratamentos nos tempos 7 e 21 dias de armazenamento refrigerado. As demais variáveis analisadas apresentaram diferenças estatísticas ( $p < 0,05$ ) em todos os seus tratamentos durante o estudo da vida de prateleira. Quanto à avaliação microbiológica do controle de qualidade dos produtos, os resultados estiveram de acordo com a legislação vigente, designando que os requeijões cremosos caprinos condimentados ou não com orégano estavam próprios para consumo humano e que o processo de elaboração seguiu as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

**Palavras-chave:** leite caprino, derivados lácteos, *Origanum vulgare* L.

<sup>1</sup>Graduanda em Nutrição, Unidade Acadêmica de Saúde, UFCG, Cuité, PB, E-mail: marilinsmendes@gmail.com

<sup>2</sup>Nutrição – UFPB. Doutora, Unidade Acadêmica de Saúde, UFCG, Cuité, PB, E-mail: [elieidynutri@yahoo.com.br](mailto:elieidynutri@yahoo.com.br)



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

## DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL OF

### ABSTRACT

Considering the importance of the development of new products and the search for local sources of nutrition for application in food more accessible to the Northeastern population in general, the use of goat milk for the preparation of dairy products, like the cream cheese is an excellent choice alternative to the increase in consumption and add value to this type of milk derived. The spice oregano addition to this type of product brings a differential due to its antimicrobial, antibacterial, antifungal and beneficial effects on the immune and cardiovascular system, as well as adding value to this sensory food matrix. The objective was to prepare and characterize the physicochemical and microbiological aspects of cream cheese goat spiced with oregano along the shelf life. Curds creamy goat were processed spicy with different concentrations of oregano, R1 curd control (0% oregano), R2 (0.25% oregano), R3 (0.50%) oregano and R4 (1% oregano ); all formulations passed through analyzes physicochemical and microbiological over 21 days of storage, to evaluate their shelf life. After analysis, it was found that there was no significant difference ( $p > 0.05$ ) for some variables evaluated in the studied cheeses, which are moisture and EST in time 7:14 for all treatments, except for 21 days, and for proteins between treatments in the days 7 and 21 days of cold storage. The other variables analyzed statistically different ( $p < 0.05$ ) in all treatments during the study shelf life. The microbiological evaluation of the quality control of products, the results were in accordance with current legislation, designating the curd cream goat flavored or not with oregano were fit for human consumption and the development process followed the standards of Good Practices Manufacturing (GMP).

**Keywords:** goat milk, dairy products, *Origanum vulgare* L.