



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

**PADRONIZAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO E DETERMINAÇÃO DA
CONCENTRAÇÃO DA FOLHA DO MARMELEIRO (*CROTON SONDERIANUS*)
ADICIONADA, COMO ERVA AROMÁTICA, EM QUEIJO TIPO COALHO DE LEITE DE
CABRA**

Rerisson do Nascimento Alves¹, Thamirys Lorraine Santos Lima², Mônica Tejo Cavalcanti³, Mônica
Correia Gonçalves⁴

RESUMO

Produtos como queijos e bebidas lácteas, podem ser obtidos a partir do leite de cabra, utilizando-se de processos simples e acessíveis aos pequenos produtores, sendo essa uma alternativa para o aumento do consumo de produtos de origem caprina e para a agregação de valores a tais produtos. Este estudo teve como objetivo padronizar o processo de fabricação e determinar a concentração mais aceita da folha do marmeleiro adicionada como erva aromática, em queijo tipo coalho de leite de cabra. Duas formulações de queijos foram desenvolvidas, com 0,125% e 0,188% da folha de marmeleiro (*Croton sonderianus*). O tamanho das partículas da farinha de marmeleiro foi padronizada por granulometria, bem como o fluxograma de produção dos queijos. Os queijos apresentaram liberação de óleo livre ($p=0,36$) e aumento do derretimento ($p=0,00$) e mudança na cor com o tempo de armazenamento refrigerado. Os resultados demonstraram que as duas formulações de queijo atenderam aos parâmetros microbiológicos preconizados pela legislação brasileira, sendo, portanto, seguros para o consumo humano. No teste de aceitação sensorial para todos os atributos avaliados não houve diferença significativa ($p>0,05$) entre as formulações. Na avaliação de intenção de compra, a formulação elaborada com 0,125% de marmeleiro diferiu estatisticamente

^{1,2}Graduandos em Engenharia de Alimentos, Rerisson do Nascimento Alves e Thamirys Lorraine Santos Lima, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal-PB, e-mail: rerrison-alves@hotmail.com e thamirysl2012@hotmail.com

³Engenharia de Alimentos – UFCG, Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: monicatejoc@yahoo.com.br

⁴Engenharia de Alimentos – UFCG, Mestre, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal-PB, e-mail: monica.correia@ccta.ufcg.edu.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.

Campina Grande, Paraíba, Brasil

($p < 0,05$) do queijo com 0,188%, sendo que 69% dos provadores certamente ou provavelmente comprariam essa formulação. Os resultados demonstram que a concentração mais aceita da folha do marmeleiro adicionada no queijo foi 0,125%.

Palavras-chave: Produtos lácteos; Condimentos; Aceitação sensorial.

STANDARDIZATION OF MANUFACTURING PROCESS AND DETERMINATION OF THE CONCENTRATION quince SHEET (*Croton sonderianus*) ADDED AS AROMATIC HERB IN CHEESE TYPE curds GOAT MILK

ABSTRACT

Products such as cheese and milk drinks, can be obtained from goat's milk, using simple processes and accessible to small producers, this being an alternative to the increased consumption of goat origin of products and to add value to such products. This study aimed to standardize the manufacturing process and determine the concentration of the most accepted quince leaf added as aromatic herb in cheese rennet type of goat milk. Two cheese formulations were developed with 0.125% to 0.188% of quince sheet (*Croton sonderianus*). The size of quince flour particles was standardized by grain size, as well as the production of cheeses flowchart. The cheeses had free oil release ($p = 0.36$) and increased melt ($p = 0.00$) and change in color with the cold storage. The results showed that the two formulations of cheese met the microbiological parameters established by Brazilian law, and therefore safe for human consumption. Sensory acceptance test for all attributes no significant difference ($p > 0.05$) between formulations. In evaluating purchase intent, the formulation prepared with 0.125% of quince statistically different ($p < 0.05$) cheese with 0.188%, and 69% of tasters certainly or probably buy this formulation. The results show that the concentration of the quince more accepted sheet added to the cheese was 0.125%.

Keywords: Dairy products; Spice; Sensory acceptance.