



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

Aline Rodrigues Neris<sup>1</sup>, Maria Elieidy Gomes de Oliveira<sup>2</sup>

### RESUMO

Levando em consideração as propriedades nutricionais do leite de cabra e a necessidade de produção de derivados lácteos caprinos para agregação de valor a tais produtos e incentivo a caprinocultura, o desenvolvimento de requeijão cremoso caprino representa grande relevância para ser inserido no mercado e ser opção de consumo para a população em geral. A pimenta malagueta além de ser um condimento que acrescenta atributos sensoriais, também se mostra eficaz no ponto de vista microbiológico, sendo assim um diferencial na elaboração de derivados lácteos caprinos, em especial, o requeijão cremoso. O presente estudo teve como objetivo, o desenvolvimento e caracterização dos aspectos físico-químicos e microbiológicos de requeijão cremoso caprino condimentado com pimenta malagueta ao longo de sua vida de prateleira. Para tal, foram elaborados quatro tipos de requeijões cremosos caprinos condimentados com diferentes concentrações de pimenta malagueta, em que R1 foi o requeijão controle (0% de pimenta malagueta), R2 (0,01%), R3 (0,05%) e R4 (0,1%). Após o processamento, os mesmos foram acondicionados a uma temperatura de refrigeração ( $4 \pm 1$  °C) e analisados ao longo de 28 dias por análises físico-químicas e microbiológicas. Com os resultados, foi possível observar que poucas variáveis apresentaram diferença significativa, a maioria se manteve estável no decorrer da vida de prateleira. No que diz respeito à avaliação microbiológica do controle higiênico-sanitário, as amostras estiveram de acordo com a legislação vigente após terem sido obedecidas as Boas Práticas de Fabricação (BPF), tornando assim os requeijões aptos para consumo e representando um potencial mercadológico.

**Palavras-chave:** Leite caprino, Derivados lácteos, Condimentos.

<sup>1</sup>Graduanda em Nutrição, Unidade Acadêmica de Saúde, UFCG, Cuité, PB, E-mail: alinnerodrigues2.n@gmail.com

<sup>2</sup>Nutrição – UFPB. Doutora, João Pessoa, PB, E-mail: elieidynutri@yahoo.com.br

# DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL OF GOAT CREAM CHEESE SPICED WITH MALAGUETA PEPPER

## ABSTRACT

Taking into account the nutritional properties of goat milk and the need to produce goat dairy products for added value to such products and encourage goat breeding, the development of goat's cream cheese represents a great relevance to be inserted in the market and to be a consumption option for the general population. The malagueta pepper, besides being a condiment that adds sensorial attributes, is also effective in the microbiological point of view, being thus a differential in the elaboration of dairy products goats, especially the cream cheese. The objective of the present study was to develop and characterize the physico-chemical and microbiological aspects of goat creamy cheese flavored with chili pepper throughout its shelf life. For this, four types of goat creamy cheese flavored with different concentrations of chilli pepper were prepared, in which R1 was the control (0% chilli pepper), R2 (0.01%), R3 (0.05%) and R4 (0.1%). After processing, they were conditioned at a refrigeration temperature ( $4 \pm 1$  °C) and analyzed over 28 days by physico-chemical and microbiological analysis. With the results, it was possible to observe that few variables presented significant difference, most of them remained stable during the shelf life. Regarding the microbiological evaluation of the hygienic-sanitary control, the samples were in accordance with the legislation in force after the Good Manufacturing Practices (GMP) were obeyed, thus making the curdles suitable for consumption and representing a market potential.

**Key words:** Goat milk, Dairy products, Condiments.