



ELABORAÇÃO DE QUEIJO À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL VEGETAL E LEITE CAPRINO

Paulo Henrique de Paiva Carneiro¹, Mônica Correia Gonçalves²

RESUMO

A procura por produtos à base de extrato vegetal vem aumentando nos últimos anos. A inserção de derivados de leguminosas, como o extrato hidrossolúvel de amendoim, vem ganhando destaque no setor industrial. Aliado à inclusão de leguminosas na dieta, uma alternativa de conquistar e manter novos mercados, é o uso do leite caprino no desenvolvimento de produtos lácteos diferenciados e a inserção de leguminosas na formulação de lácteos caprinos pode ser uma opção. Neste sentido, o estudo teve como objetivo elaborar e padronizar o processo de fabricação de queijo à base de leite caprino e extrato hidrossolúvel de amendoim. O leite e o extrato foram avaliados quanto as suas características físico-químicas. As formulações elaboradas e padronizadas foram (Q10%) com 10% de extrato e 90% de leite caprino e (QP) com 100% de leite caprino, formulação padrão para fins de comparação. Os queijos foram armazenados sob refrigeração a 6 °C para avaliação da vida de prateleira através das alterações nas características físico-químicas e microbiológicas durante 40 dias de armazenamento. Constatou-se uma moderada queda nos valores de pH acompanhado do aumento da acidez titulável ao longo do armazenamento refrigerado para ambos os queijos. As proteínas totais foram significativamente maiores nos queijos com extrato hidrossolúvel (Q10%) devido a inserção proteica do extrato de amendoim somado ao teor proteico do leite (31,95%). No tempo 20 foi possível observar um aumento considerável nos índices de extensão do queijo com extrato (15,77%) quando comparado ao queijo padrão (5,95%). O índice de profundidade também obteve valores superiores no queijo com extrato, sendo significativa a partir do tempo 20 e se destacando no tempo 40, em que o QP e Q10% apresentaram respectivamente 2,33% e 8,08%. O teor de gordura e umidade foi maior na amostra Q10% quando comparados com o QP. Todos os queijos apresentaram qualidade microbiológica satisfatória ao longo do armazenamento refrigerado. Assim, com a execução da proposta foi possível contribuir para o aumento da oferta de produtos lácteos por meio da inserção de novos produtos, colaborando para melhorar as propriedades sensoriais dos lácteos caprinos, incentivando o consumo, agregando valor e estimulando a produção dos derivados em benefício da cadeia da caprinocultura leiteira.

Palavras-chave: Caprinocultura, Inovação, Extrato hidrossolúvel, Diversificação da produção.

¹Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: paulo-henriquesb@hotmail.com

²Doutora, Professora da Unidade Acadêmica, de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: monica.correia@professor.ufcg.edu.br



**PREPARATION OF CHEESE BASED ON HYDROSOLUBLE VEGETABLE
EXTRACT AND GOAT'S MILK**

ABSTRACT

The demand for products based on plant extract has increased in recent years. The insertion of legume derivatives, such as the water-soluble peanut extract, has been gaining prominence in the industrial sector. Allied to the inclusion of legumes in the diet, an alternative to conquer and maintain new markets, is the use of goat milk in the development of differentiated dairy products, and the inclusion of legumes in the formulation of goat milk products can be an option. In this sense, the study aimed to elaborate and standardize the cheese making process based on goat milk and water-soluble peanut extract. Milk and extract were evaluated for their physicochemical characteristics. The formulated and standardized formulations were (Q10%) with 10% extract and 90% goat milk and (QP) with 100% goat milk, standard formulation for comparison purposes. The cheeses were stored under refrigeration at 6 °C to assess shelf life through changes in physicochemical and microbiological characteristics during 40 days of storage. There was a moderate drop in pH values accompanied by an increase in titratable acidity during refrigerated storage for both cheeses. Total proteins were significantly higher in cheeses with water-soluble extract (Q10%) due to the protein insertion of peanut extract added to the protein content of milk (31.95%). At time 20 it was possible to observe a considerable increase in the extension indexes of cheese with extract (15.77%) when compared to standard cheese (5.95%). The depth index also obtained higher values in the cheese with extract, being significant from time 20 onwards and standing out at time 40, in which the QP and Q10% presented respectively 2.33% and 8.08%. The fat and moisture content was higher in the Q10% sample when compared to the QP. All cheeses showed satisfactory microbiological quality during refrigerated storage. Thus, with the implementation of the proposal, it was possible to contribute to the increase in the offer of dairy products through the insertion of new products, helping to improve the sensory properties of goat dairy products, encouraging consumption, adding value and stimulating the production of dairy products for the benefit of the dairy goat farming chain.

Keywords: Goat farming, Innovation, Water-soluble extract, Production diversification.