Engenharia de Alimentos

# Avaliação do impacto das leveduras Kluyveromyces lactis e Torulaspora delbrueckii como cultura iniciadora na textura do queijo

Daniele do Carmo Costa - 4° módulo de Engenharia de Alimentos, iniciação científica.

Gabrielly Carvalho Andrade - Coorientador DBI, UFLA.

Whasley Ferreira Duarte - Orientador DBI, UFLA. - Orientador(a)

**Resumo**

O queijo é um concentrado lácteo constituído de proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas O queijo é um concentrado lácteo que agrega uma fonte de vitaminas, fósforo, cálcio, sais minerais, lipídeos e carboidratos, e se destaca como um dos produtos lácteos mais apreciados no país. Portanto o O objetivo do presente estudo teve como objetivo avaliar o impacto das  foi utilizar as leveduras Kluyveromyces lactis B10 e Torulaspora delbrueckii B14 na textura do queijo, utilizando-as como inóculo misto em dois tratamentos. na massa e na casca em queijos, afim de avaliar o impacto das leveduras na textura do queijo. Neste trabalho, Fforam produzidos dois queijos, com dois tratamentos distintos utilizando inóculo misto K. lactis B10 e T. delbrueckii B14, sendo esses tratamentos a na massa e a na casca, respectivamente. O leite utilizado para a fabricação dos queijos foi previamente pasteurizado à 65°C por 30 minutos, em seguida resfriado à 38°C adicionando-se cloreto de cálcio e o coalho comercial (HA-LA® Chr. Hansen Brasil) na concentração de 1 mL / L.  Formada a coalhada, o excesso de soro foi removido, a massa enformadao e o queijo colocado na salgado à seco;, para o primeiro queijo tanque as leveduras foram adicionadas, a 10 8.células / mL do inóculo misto ao tanque de leite; para o no segundo queijo tanque o inóculo foi inserido nas mesmas concentrações na casca após a salga. Os queijos foram mantidos em câmara fria à 15°C, após durante sete dias, após esse período  de produção foi foram avaliados a textura dos queijos, os parâmetros de textura, analisados foram a dureza e a mastigabilidade. Os queijos inoculados com as leveduras na casca apresentaram uma dureza correspondente à 727,81 e mastigabilidade 592,45;  enquanto que os queijos inoculados com as leveduras na massa, a dureza e a mastigabilidade foram 1147,66 e 894,86 respectivamente.  Ambos os tratamentos impactaram entre si de forma distinta nos parâmetros intrínsecos do queijo, observando que as leveduras quando inoculadas na massa do queijo a dureza e a mastigabilidade é maior do que quando inoculados na casca, ressaltando que estes fatores interferem na aceitação do produto pelo consumidor.

Palavras-Chave: Textura, Levedura, Queijo.
Instituição de Fomento: CAPES, CNPq e FAPEMIG

Link do pitch: https://youtu.be/Ws6F2C02Pp4