

Engenharia de Alimentos

Avaliação do impacto das leveduras *Kluyveromyces lactis* e *Torulaspota delbrueckii* como cultura iniciadora na textura do queijo

Daniele do Carmo Costa - 4º 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 objetivo do presente estudo teve como objetivo avaliar o impacto das leveduras *Kluyveromyces lactis* B10 e *Torulaspota delbrueckii* B14 na textura do queijo, utilizando-as como inóculo misto em dois tratamentos: na massa e na casca em queijos, a fim de avaliar o impacto das leveduras na textura do queijo. Neste trabalho, foram 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 enformada e o queijo colocado na salgada à seco, para o primeiro queijo tanque as leveduras foram adicionadas, a 10⁸ células / mL do inóculo misto ao tanque de leite; para o 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 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>