



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

## ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE QUEIJO RICOTA COM ADIÇÃO DE ESPECIARIAS

<sup>1</sup>Vanderleia dos Santos, <sup>2</sup>Osvaldo Soares da Silva

### RESUMO

A ricota, um produto de sabor suave e também de baixo valor calórico, fruto do reaproveitamento do soro, novo no mercado e com pouca divulgação, onde com o intuito de divulgá-lo e incrementar sua formulação com condimentos, e pelas características medicinais das especiarias a serem aplicadas, mastruz e hortelã, que só vem a acrescentar com sua aplicabilidade nutricional, com ênfase nos recursos aplicáveis a saúde humana, que há a necessidade do desenvolvimento desta pesquisa. Sendo assim o objetivo desta foi pesquisa avaliar o perfil físico-químico e microbiológico, das matérias-primas, elaborar ricota com diferentes condimentos com a finalidade de aprimorar a qualidade sensorial e agregar valor ao produto, além de identificar a condimentação que proporcionará melhor aceitabilidade. Logo após a fabricação, aplicou-se teste de escala hedônica para os atributos aparência, sabor, textura, odor, aceitabilidade geral e intenção de compra. Realizou-se também, análise físico-química e microbiológica das amostras para fins de caracterização dos novos produtos no intuito de compara-los ao modelo tradicional. Com base nos resultados obtidos pode-se afirmar que devido as baixas contagens de microrganismos as amostram demonstram condições de higiene satisfatórias. Os índices de aceitação foram satisfatórios, sendo maior para a ricota condimentada com farinha de mastruz, o que permite concluir, que a inserção dos queijos no mercado consumidor é viável, nas formulações avaliadas.

**Palavras-chaves:** Produtos lácteos, qualidade, aceitabilidade.

<sup>1</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: vandhy2008@hotmail.com

<sup>2</sup> Doutor em Engenharia Química – UNICAMP. Professor Adjunto, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, E-mail: osvaldo@ccta.ufcg.edu.br



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

## PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF RICOTTA CHEESE WITH SPICES ADDITION

### ABSTRACT

The ricotta, a mild taste of the product and also low-calorie, fruit whey reuse, new on the market and with little promotion, where in order to promote it and increase its formulation with condiments, and the medicinal properties of spices to be applied, mastruz and mint, which only comes to add to their nutritional applicability, with emphasis on resources applicable to human health, there is the need to develop this research. Thus the purpose of this was research to evaluate the physicochemical and microbiological profile of raw materials, prepare ricotta with different condiments in order to improve the sensory quality and add value to the product, and identify the seasoning that will provide better acceptability. Soon after manufacturing, applied hedonic scale test for the attributes appearance, taste, texture, smell, overall acceptability and purchase intent. It was also performed, physico-chemical and microbiological analysis of samples for the new product characterization purposes in order to compare them to the traditional model. Based on the results obtained it can be said that due to low microorganism counts amostram demonstrate satisfactory hygiene conditions. The acceptance rates were satisfactory, being higher for the spicy ricotta with mastruz flour, which suggests that the insertion of the cheese in the consumer market is viable, the formulations evaluated.

**Keywords:** Dairy products , quality, acceptability.

<sup>1</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: vandhy2008@hotmail.com

<sup>2</sup> Doutor em Engenharia Química – UNICAMP. Professor Adjunto, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, E-mail: osvaldo@ccta.ufcg.edu.br