



**DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO ARTESANAL DE LEITE DE CABRA
ADICIONADO DE PIMENTA ROSA (*Schinus terebinthifolius R.*)**

Adriano Matos de Oliveira¹, Ana Mary da Silva²

RESUMO

O trabalho teve como objetivo realizar análise mercadológica, composição físico-química, centesimal e sensorial do queijo coalho de leite de cabra adicionado de pimenta rosa (*Schinus terebinthifolius R.*) no Cariri Paraibano. A fabricação do queijo é uma forma de agregar valor à matéria prima, tornando o uso deste produto uma importante forma de associação de valor na cadeia de produção de derivados lácteos. O trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Unidade Acadêmica de Tecnologia do Desenvolvimento - UATEC, Centro de Desenvolvimento Sustentável do Semiárido – CDSA, Sumé-PB e no Laboratório de Leite e Derivados da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos – UATA, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – CCTA, Pombal-PB, os parâmetros analisados no queijo coalho de leite de cabra adicionado de pimenta rosa foram: físico-químicos, microbiológicos, avaliação da aceitação, intenção de compra e índice de aceitabilidade por meio de análise sensorial da formulação desenvolvida. A formulação apresenta qualidade microbiológica satisfatória, dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação para queijos de alta umidade (>50%). Participaram do teste 120 provadores com a comunidade acadêmica discentes, docentes e técnicos administrativos do CDSA, não treinados de faixa etária entre 18 à 58 anos de ambos os gêneros. Os testes foram conduzidos objetivando estimar a aceitação sensorial e atitude de compra. Constatou-se um índice de aceitabilidade (IA) acima de 80% e valor de intenção de compra positiva. Portanto, o queijo artesanal adicionado de pimenta rosa é uma alternativa viável para a inovação no mercado dos queijos artesanais condimentados.

palavras-chaves: engenharia do produto, queijo coalho, semiárido nordestino

¹Aluno do curso de Engenharia de Produção, Unidade Acadêmica de Engenharia de Produção - UAEP, UFCEG, Sumé, PB, e-mail: adriano687@hotmail.com

²Doutora, Orientadora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Biotecnologia - UAEB, UFCEG, Sumé, PB, e-mail: aninha123@yahoo.com

DEVELOPMENT OF GOAT'S MILK HANDMADE CHEESE ADDED ROSE PEPPER (*Schinus terebinthifolius R.*)

ABSTRACT

The aim of this work was to conduct a market, physical-chemical composition, and centesimal and sensorial analysis of goat's milk curdled cheese added rose pepper (*Schinus terebinthifolius R.*) in the Cariri region of Paraíba state. The production of by-products is a way of adding value to the raw material, making the use of this by-product an important way of value association in the production chain of dairy products. The work was developed at the Food Technology Lab of the Academic Office of Development Technology - UATEC, Center for the Sustainable Development of the Semi-Arid - CDSA, Sumé-PB, and at the Milk and Dairy Lab of the Academic office of Food Technology - UATA, Center of Science and Agrifood Technology CCTA, Pombal-PB, the parameters analyzed in the goat's milk curdled cheese added rose pepper were: physical-chemical, microbiological, evaluation of acceptance, purchase intention and acceptability index through sensorial analysis of the developed formulation. The formulation presents satisfactory microbiological quality, within the parameters established by the law for high humidity cheese (> 50%). 120 non-trained people from the academic community such as students, faculty and staff, ranging in age from 18 to 58 years old from both genders, participated in the test. The tests were conducted aiming at estimating the sensory acceptance and buying attitude. An acceptability index (IA) above 80% and a positive purchase intention value were observed. Therefore, the handmade cheese added rose pepper is a feasible alternative for innovation in the seasoned handmade cheese market.

Keywords: product engineering, curdled cheese, Northeastern Semi-arid