



ELABORAÇÃO DE REQUEIJÃO CREMOSO POTENCIALMENTE PREBIÓTICO E ADICIONADO DE ESPECIARIAS

Yasmim Maria Azevedo Santos¹, Deyzi Santos Gouveia²

RESUMO

Ao longo dos anos a produção e comercialização de produtos lácteos no Brasil vem aumentando, e a busca por inovação tem sido uma preocupação da indústria. Atualmente, diversas pesquisas estão sendo realizadas visando à utilização de novas técnicas e novos ingredientes no processamento desses produtos. A inulina tem função prebiótica por promover a manutenção de microrganismos benéficos e inibir o desenvolvimento de microrganismos prejudiciais ao trato intestinal. Como ingrediente funcional, pode desempenhar funções como: substituinte de gordura, agente de baixa caloria, fibras dietéticas, espessante, emulsificante, umectante e gelificante. Para agregar valor aos produtos, a adição de especiarias tem se tornado uma ótima alternativa. Além de contribuírem com o sabor, muitas das especiarias utilizadas podem contribuir com a estabilidade microbiana, pois possuem em sua composição óleos essenciais com importante atividade antimicrobiana e podem apresentar propriedades antioxidantes, características bastante interessantes no processamento tecnológico de produtos alimentícios. Considerando a importância do requeijão cremoso no mercado brasileiro, o presente trabalho adota como estratégia metodológica, a revisão bibliográfica, descritiva, qualitativa. Dessa maneira, este trabalho contribuirá como fonte de pesquisa para a elaboração de requeijão cremoso potencialmente prebiótico adicionado de especiarias, um produto lácteo inovador e benéfico à saúde do consumidor.

Palavras-chave: Derivado lácteo, Alimento funcional, Inulina.

¹Graduanda em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCA, Campina Grande, PB, yasmim.azevedo@hotmail.com.

²Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCA, Campina Grande, PB, deyzigouveia2012@gmail.com.



ELABORATION OF POTENTIALLY PREBIOTIC CREAM CHEESE AND ADDED SPICES

ABSTRACT

Over the years, the production and commercialization of dairy products in Brazil has increased, and the search for innovation has been a concern of the industry. Currently, several researches are being used to use new techniques and new ingredients in the processing of products. Inulin has a prebiotic function because it promotes the maintenance of beneficial microorganisms and inhibits the development of microorganisms harmful to the intestinal tract. As a functional ingredient, it can increase functions such as: fat substitute, low-calorie agent, dietary fibers, thickener, emulsifier, humectant and gelling agent. To add value to products, the addition of spices has become a great alternative. In addition to contributing to the flavor, many of the spices used can contribute to microbial stability, as they have in their essential composition with antimicrobial activity and may have antioxidant properties, very interesting characteristics in the technological processing of food products. Importance The importance of creamy curd cheese in the Brazilian market, the present work adopts as a methodological strategy, a bibliographic, descriptive, qualitative review. In this way, this work will contribute as a source of research for the preparation of potentially prebiotic creamy curd added with spices, an innovative dairy product and beneficial to the consumer's health.

Keywords: Dairy derivative, Functional food, Inulin.