



## MARINAÇÃO DE QUEIJOS COALHO CAPRINO E BOVINO EM MEL DE ABELHA *Apis mellifera*

Bruno Fonsêca Feitosa<sup>1</sup>, Mônica Tejo Cavalcanti<sup>2</sup>

### RESUMO

A investigação de tecnologias como a marinação e defumação na conservação de queijos pode ser de interesse industrial, devido as perspectivas de inovação científica e mercadológica, quando associado ao mel de abelha. Com esse propósito, objetivou-se avaliar a viabilidade da marinação de queijos Coalho caprino e bovino em mel de abelha *Apis mellifera* defumado com fumaça líquida e caracterizar a qualidade microbiológica e físico-química durante a estocagem. As matérias-primas da pesquisa foram obtidas a partir da rede de parceiros e os queijos (caprino e bovino) foram fornecidos pela fazenda Carnaúba, na cidade de Taperoá – PB. Os produtos indicaram maior praticidade com o acondicionamento a vácuo, com características sensoriais intensificadas pela marinação, como a coloração. A marinação de queijos Coalho caprino e bovino em mel de abelha *Apis mellifera* defumado com fumaça líquida é viável, especificamente durante 6 horas, permitindo um pedido de depósito de patente. As etapas de “Caracterização e acompanhamento do mel de abelha”, “Caracterização e armazenamento dos queijos” e “Análise estatística” foram interrompidas, devido ao anúncio da UFCEG de suspensão das aulas e outras atividades presenciais.

**Palavras-chave:** inovação, defumação, derivado lácteo.

---

<sup>1</sup>Graduando em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: brunofonsecafeitosa@live.com

<sup>2</sup>Dr<sup>a</sup> em Engenharia de Processos - UFCEG. Docente do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: monicatejoc@yahoo.com.br



## MARINATION OF GOAT AND CATTLE COALHO CHEESE IN BEE HONEY *Apis mellifera*

### ABSTRACT

The investigation of technologies such as marinating and smoking in the conservation of cheese may be of industrial interest, due to the prospects for scientific and market innovation, when associated with bee honey. With this purpose, the objective was to evaluate the viability of marinating goat and cattle Coalho cheeses in bee honey *Apis mellifera* smoked with liquid smoke and to characterize the microbiological and physical-chemical quality during storage. The raw materials for the research were obtained from the network of partners and the cheeses (goat and cattle) were supplied by the Carnáuba farm, in the city of Taperoá - PB. The products indicated greater practicality with vacuum packaging, with sensory characteristics intensified by marinating, such as coloring. Marinating goat and cattle Coalho cheeses in bee honey *Apis mellifera* smoked with liquid smoke is feasible, specifically for 6 hours, allowing for a patent filing application. The stages of "Characterization and monitoring of bee honey", "Characterization and storage of cheeses" and "statistical analysis" were interrupted, due to the UFCA announcement to suspend classes and other face-to-face activities.

**Keywords:** innovation, smoking, dairy derivative.