



CARACTERIZAÇÃO DE QUEIJO COALHO CAPRINO MARINADO EM VINHO TINTO

Jordan Dias de Souza Silva¹, Mônica Tejo Cavalcanti²

RESUMO

No Brasil, a caprinocultura ainda encontra-se em estado inicial de desenvolvimento. Os produtos derivados do leite de cabra possuem icógnitas a serem desvendadas. Neste sentido, faz-se necessário a utilização da inovação e tecnologia para criar e aprimorar produtos que atendam as demandas e gerem riquezas para aqueles que fazem desta atividade sua geração de renda. Este projeto objetivou avaliar a influência do processo de marinação em vinho tinto sob as características físico-químicas e sob as bactérias lácticas promovido por compostos fenólicos no queijo coalho marinado em vinho tinto. Foram realizados dois testes, dos quais não apresentaram contagem de bactérias lácticas viáveis e elevada contagem de bolores e leveduras. O pedido de patente foi depositado no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Ainda há a necessidade da validação do processo tecnológico da marinação de queijo Coalho caprino. Devido às normas de enfrentamento à pandemia pelo novo Coronavírus (Covid-19) estabelecidas pela UFCEG, não foi possível dar continuidade as atividades do projeto, ocasionando resultados inconclusivos.

Palavras-chave: caprinocultura, EM1107, inovação.

¹Graduando em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: jordan.dias@academico.ifrn.edu.br

²Dr^a 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



CHARACTERIZATION OF CAPRINE CHEESE IN RED WINE MARINATION

ABSTRACT

In Brazil, goat farming is still in a state of development. Products derived from goat's milk have icons to be unveiled. In this sense, it is necessary to use innovation and technology to create and improve products that meet the demands and generate wealth for those who make this activity their income generation. This project aimed to evaluate the influence of the marinating process in red wine under the physical-chemical characteristics and under the lactic bacteria promoted by phenolic compounds in rennet cheese marinated in red wine. Two tests were performed, of which no classifications of viable lactic acid bacteria and high mold and yeast count. The patent application was filed with the National Institute of Industrial Property (INPI). There is still a need to validate the technological process of marinating Coalho caprino cheese. UFCG's request for norms to deal with the new Coronavírus (Covid-19) pandemic, it was not possible to continue the project's activities, causing inconclusive results.

Keywords: goat farming, EM1107, innovation.