



## AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DO REQUEIJÃO ADICIONADO DO CORANTE NATURAL DA BETERRABA.

Elizabeth Alves de Oliveira<sup>1</sup>, Deyzi Santos Gouveia<sup>2</sup>

### RESUMO

A possibilidade de produção de uma grande variedade de produtos derivados do leite tem levado às indústrias e setores de pesquisas a incorporarem em seus sistemas de produção os mais diversos ingredientes, objetivando principalmente a diferenciação e agregação de valor aos produtos. Nesse sentido, o presente trabalho objetivou a elaboração de requeijão cremoso adicionado de corante natural extraído da beterraba e a avaliação da sua vida de prateleira. Foram elaborados pré-testes para a definição da formulação padrão dos agentes espumantes associados à polpa da beterraba as quais foram submetidas a secagem em leite de espuma a temperatura de 60 °C para a obtenção do pó. Os dados obtidos na secagem foram submetidos à análise estatística utilizando o modelo de Análise de Variância (ANOVA) e o Teste de Tukey. O corante natural da beterraba obtido em forma de pó que obteve melhores parâmetros, foi adicionado ao requeijão que foi submetido às análises físicas, químicas, físico-químicas e colorimétricas durante 40 dias para avaliar sua vida de prateleira objetivando verificar se o mesmo manteve-se enquadrado nos perfis de consumo. Diante dos resultados, pôde-se perceber que a administração da beterraba para a obtenção do corante foi satisfatória, uma vez que, o requeijão manteve a acidez e o teor de água em níveis de controle, o pH se mostrou razoavelmente estável gerando diferença na coloração durante a vida de prateleira.

**Palavras-chave:** Queijo fundido; aditivo natural; secagem; estabilidade.

---

<sup>1</sup>Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: elizabethalvescgp@gmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Professora, Engenharia de Alimentos, UFPA, Campina Grande, PB, e-mail: deyzigouveia2012@gmail.com



***EVALUATION OF THE STABILITY OF THE CHEESE CHEESE ADDED TO THE  
DYE NATURAL BEETROOTS.***

**ABSTRACT**

The possibility of producing a wide variety of milk-derived products has led industries and research sectors to incorporate the most diverse ingredients into their production systems, mainly aiming at differentiation and adding value to the products. In this sense, the present work aimed at the elaboration of creamy cream cheese added with natural coloring extracted from beetroot and the evaluation of its shelf life. Pre-tests were developed to define the standard formulation of foaming agents associated with beet pulp, which were subjected to drying in a foam bed at a temperature of 60 °C to obtain the powder. The data obtained from drying were submitted to statistical analysis using the Analysis of Variance (ANOVA) model and the Tukey test. The beetroot natural coloring obtained in powder form, which obtained better parameters, was added to the curd, which was subjected to physical, chemical, physicochemical and colorimetric analyzes for 40 days to assess its shelf life in order to verify if it remained framed in consumption profiles. Given the results, it could be seen that the administration of beetroot to obtain the dye was satisfactory, since the curd maintained the acidity and water content at control levels, pH was reasonably stable, generating a difference in color during shelf life.

**Keywords:** Processed cheese; natural additive; drying; stability.