



QUEIJO MUÇARELA CAPRINO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO E POR ACIDIFICAÇÃO DIRETA RECHEADOS COM CREME DE RICOTA

Jackeline Aves da Silva¹, Mônica Correia Gonçalves ²

RESUMO

A região Nordeste concentra a maior parte do rebanho caprino do país. O mercado consumidor de derivados caprinos apresenta uma grande demanda por produtos diversificados, dessa forma, o queijo Muçarela caprino se apresenta como um produto inovador e diferenciado. Neste contexto, o principal objetivo do estudo foi produzir e avaliar a tecnologia de fabricação de queijo Muçarela caprino recheado com creme de Ricota, pelo método de fermentação e por acidificação direta, como forma de diversificar os derivados lácteos caprinos e propor inovações para o mercado. Os queijos Muçarela foram avaliados quanto as características microbiológicas, físico-químicas durante o tempo de armazenamento refrigerado de 30 dias. A composição físico-química foi influenciada pelo tempo com relação ao pH, acidez, gordura e teor de sal. A cor dos queijos apresentou valores com predominância a coloração amarela durante todo o período de armazenamento. Os queijos avaliados apresentaram baixos índices de proteólise em extensão e em profundidade ao longo do armazenamento refrigerado. Os queijos Muçarela apresentaram-se em conformidade com os parâmetros microbiológicos exigidos pela legislação durante o período de armazenamento a 5 °C. Portanto, de acordo com os resultados obtidos, a produção de queijo Muçarela caprino recheado com creme de Ricota se apresenta como uma tecnologia inovadora, possibilitando diversificação no mercado de produtos lácteos caprinos.

Palavras-chave: Inovação, massa filada, caprinocultura.

¹Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: jackelinesilva913@gmail.com

²Doutora, Professora da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: mnygoncalves@gmail.com



GOAT MOZZARELLA CHEESE OBTAINED BY FERMENTATION AND DIRECT ACIDIFICATION FILLED WITH RICOTA CREAM

ABSTRACT

The Northeast region concentrates most of the country's goat herd. The consumer market for goat derivatives presents a great demand for diversified products, in this way, the goat Mozzarella cheese presents itself as an innovative and differentiated product. In this context, the main objective of the study was to produce and evaluate the technology for manufacturing goat Mozzarella cheese stuffed with ricotta cream, by the fermentation method and by direct acidification, as a way to diversify goat dairy products and propose innovations for the market. Mozzarella cheeses were evaluated for microbiological, physico-chemical characteristics during a 30-day refrigerated storage period. The physicochemical composition was influenced by time in relation to pH, acidity, fat and salt content. The color of the cheeses presented values with a predominance of yellow color throughout the storage period. The evaluated cheeses showed low levels of proteolysis in length and depth during cold storage. The Mozzarella cheeses were in compliance with the microbiological parameters required by legislation during the storage period at 5 °C. Therefore, according to the results obtained, the production of goat Mozzarella cheese stuffed with Ricotta cream presents itself as an innovative technology, enabling diversification in the goat dairy product market.

Keywords: Innovation, pasta filata, goat breeding.