



MARINAÇÃO DE QUEIJO COALHO CAPRINO EM HIDROMEL

Maria Eduarda Paz de Lima¹, Mônica Correia Gonçalves²

RESUMO

O queijo caprino possui sabor e aroma característicos, o que muitas vezes prejudica sua comercialização. A marinação do queijo caprino em hidromel pode representar uma alternativa para amenizar estas características sensoriais do queijo, pois pode conferir melhorias organolépticas, além de representar um atrativo para o consumidor. Este estudo teve como objetivo validar a tecnologia de marinação dos queijos coalho caprinos em hidromel e avaliar o efeito desta técnica sobre as características físico-químicas e microbiológicas. Os queijos coalho caprinos foram submetidos as seguintes condições de marinação em hidromel: 12 horas (T_{12h}); 24 horas (T_{24h}); 48 horas (T_{48h}); 72 horas (T_{72h}) e 96 horas (T_{96h}) sob refrigeração a 4°C. O pH diminuiu com o passar do tempo de marinação e houve um aumento correspondente dos valores de acidez. O teor de umidade, extrato seco, proteína e gordura não apresentaram diferença significativa entre suas médias. Quanto as características de cor, o tempo de marinação não influenciou na luminosidade e brancura dos queijos, no entanto, os queijos marinados tiveram um aumento dos valores de a* e b*, o que indica que com o passar do tempo de marinação absorveram a coloração da bebida. As amostras estão de acordo com os padrões microbiológicos preconizados pela legislação vigente, apresentando ausência de contaminação. Os resultados obtidos demonstram que o queijo coalho marinado em hidromel pode contribuir para diversificar a produção e consumo de derivados lácteos caprinos, incentivando a caprinocultura leiteira para a produção de queijos caprinos diferenciados, principalmente na região Nordeste do Brasil.

Palavras-chave: Queijo caprino, mel de abelha, características sensoriais.

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: dusespqs@gmail.com

²Doutora, Professora da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: monica.correia@professor.ufcg.edu.br



MARINATION OF COALHO GOAT CHEESE IN HYDROMEL

ABSTRACT

Goat cheese has a characteristic flavor and aroma, which often impairs its commercialization. The marination of goat cheese in mead can represent an alternative to soften these sensory characteristics of the cheese, as it can provide organoleptic improvements, in addition to representing an attraction for the consumer. This study aimed to validate the marination technology of goat coalho cheeses in mead and to evaluate the effect of this technique on the physicochemical and microbiological characteristics. Coalho goat cheeses were subjected to the following marination conditions in mead: 12 hours (T_{12h}); 24 hours (T_{24h}); 48 hours (T_{48h}); 72 hours (T_{72h}) and 96 hours (T_{96h}) under refrigeration at 4°C. The pH decreases with the passage of the marination time and there was a corresponding increase in the acidity values. The moisture content, dry extract, protein and fat showed no significant difference between their averages. As for the color characteristics, the marination time did not influence the luminosity and whiteness of the cheeses, however, the marinated cheeses had an increase in the values of a^* and b^* , which indicates that with the passage of the marination time they absorbed the color of the drink. The samples are in accordance with the microbiological standards recommended by current legislation, showing no contamination. The results obtained demonstrate that the coalho cheese marinated in mead can contribute to diversify the production and consumption of goat dairy products, encouraging dairy goat farming for the production of differentiated goat cheeses, mainly in the Northeast region of Brazil.

Keywords: Goat cheese, Honey, Sensory characteristics.