



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)  
2019

UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação  
Coordenação de Programas Especiais



## ELABORAÇÃO DE FILMES BIOPOLIMÉRICOS INCORPORADOS COM ÓLEO DE ALHO PARA CONSERVAÇÃO DE QUEIJO DE COALHO

Bárbara Vidal Da Luz Pereira, Vinicius Maciel da Costa 1, Luana Gomes Cordeiro de Araújo 2  
E-mail: luanacodai@gmail.com

1 Discente, UFRPE, CODAI, Laboratório de Análise Físico Química

2 Docente, UFRPE, CODAI, Laboratório de Análise Físico Química

Entende-se por queijo coalho, o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Segundo a Instrução Normativa nº 22, dentre os atributos sensoriais que o queijo coalho deve apresentar está a consistência semidura, elástica, cor branca amarela uniforme, crosta fina, sem trincas, não sendo usual a formação de casca bem definida, odor ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada, sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado, textura com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras. A utilização de películas como revestimento em queijo coalho, tornaria o produto mais atrativo visualmente, diminuiria a contaminação por microrganismos sem tirar o aspecto rústico que atrai os turistas e população da região. O uso de filmes e revestimentos comestíveis vem se tornando tópico de grande interesse devido ao potencial para evitar a deterioração dos alimentos e pela característica de biodegradabilidade. O objetivo desse trabalho foi desenvolver um revestimento biopolimérico à base de amido incorporado com de óleo de alho para revestir queijos de coalho. Foram analisados 4 tratamentos onde, T1 representou os queijos armazenados em temperatura ambiente, sendo A, queijos sem revestimentos e B queijos com revestimentos, T2 representou os queijos armazenados em temperatura de refrigeração, sendo A, queijos sem revestimentos e B queijos com revestimentos, por um período de 7 dias. O tratamento T1B apresentou fungos na superfície dos queijos sendo descartados, os demais tratamentos permaneceram por mais 15 dias sem apresentar fungos nem odor desagradável, porém ficaram ressecados. Foi constatado que revestir os queijos com a solução filmogênica de amido incorporado com óleo de alho não preservou as características sensoriais do queijo como a textura e cor dos mesmos, além do mais ao fazer o recobrimento percebemos que a solução não aderiu facilmente a superfície do queijo provocando um recobrimento parcial. O tempo de secagem da solução filmogênica a superfície do queijo também não foi satisfatória.

**Palavras-chave:** queijo de coalho, amido, biopolímero.

**Área do Conhecimento:** Ciências Agrárias.

Realização:



Apoio:



F A D U R P E