
RESUMO

Análise da qualidade físico-química do queijo de coalho artesanal comercializado na cidade de Palmas -TO.

¹Hellen Cristina Lima da Silva

¹Gabriella Coelho Lima

²Maria Santos Oliveira

³Ciro José Sousa de Carvalho

¹Discente Curso Medicina Veterinária UNITOP

²Docente, orientadora Curso Medicina Veterinária UNITOP

³Docente, coorientador Curso Medicina Veterinária UNITOP

(Iniciação Científica)

Introdução: A produção artesanal de queijos no Brasil é tradicional, com destaque para o queijo de coalho que é produzido em diversas regiões. Para tanto, a fabricação de queijos artesanais, como o queijo de coalho, deve seguir as boas práticas de fabricação e o leite deve ser proveniente de animais em condições sanitárias adequadas. Alguns pesquisa relatam que a má qualidade do queijo pode constituir risco à saúde do consumidor. Este fato se deve principalmente, às precárias condições higiênico-sanitárias desde a ordenha, às deficiências estruturais das pequenas queijarias e à falta de conhecimentos técnicos sobre higiene e armazenamento. **Objetivo:** Analisar a qualidade físico-química do queijo de coalho artesanal comercializado na cidade de Palmas-TO. **Metodologia:** Um total de 15 amostras de queijo coalho, será adquirida mediante compra, sem informar que se trata de pesquisa, em supermercados e feiras livres. Após a compra, as amostras de 300g do produto, serão mantidas na embalagem plástica original dos vendedores, e acondicionadas em embalagem secundária de polietileno autoclavado por 15 minutos a 121°C e acondicionada em caixa isotérmica com gelo, distribuído exteriormente ao redor de toda a embalagem. Logo após, serão encaminhadas para o Laboratório da Faculdade UNITOP, para serem realizadas as análises. As análises físico-químico de queijo de coalho artesanal serão realizadas através dos parâmetros: potencial hidrogeniônico (pH), determinação da atividade de água, determinação da umidade determinação da Acidez. **Resultados:** Não há dados a serem discutidos no momento, pois a pesquisa está em fase de levantamento bibliográfico. **Conclusão:** No momento não será possível concluir pois a pesquisa está em fase de desenvolvimento.

Palavras-chave: artesanal, subprodutos, segurança alimentar.

¹ - Orcid: <https://orcid.org/0009-0006-6487-9669>.

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7730991876841879>.

e-mail: hell3n.faculdade@gmail.com

¹ - Orcid: <https://orcid.org/0009-0003-9427-532X>.

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5083828796712765>

e-mail: coelhogabriella67@gmail.com

² - Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5907-378X>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5083828796712765>

e-mail: maryasantos1604@gmail.com

³ - Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9639-3969>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4606711050913306>

e-mail: medicinaveterinaria@faculdadeitop.edu.br