



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



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAIS DO QUEIJO COALHO DE CABRAS SAANEN ALIMENTADAS COM GLICERINA BRUTA

Isla Mishele da Silva Laurentino¹, Erica Carla Lopes da Silva², Edneide Rodrigues da Silva³, Rodrigo Barbosa de Andrade⁴, Italo César Lima Duardes⁵, Matheus Ataíde Muniz⁵, Ayrton Manuel Silva de Araújo⁵, Francisco Fernando Ramos de Carvalho⁶
E-mail: islalaurentino@gmail.com

- 1 Aluna de Graduação em Zootecnia (Sede/UFRPE). Voluntária PIC/CNPq/UFRPE
- 2 Bolsista PNPd/CAPES/FACEPE/UFRPE
- 3 Aluna de Mestrado (PPGZ/UFRPE)
- 4 Aluno de Doutorado (PDIZ/UFRPE)
- 5 Aluno de Graduação em Zootecnia (Sede/UFRPE)
- 6 Professor DZ/UFRPE

A produção de leite de cabra e processamento de derivados é importante, uma vez que há uma crescente demanda pela produção de alimentos. A glicerina bruta é um alimento alternativo para aprimorar essa atividade, além de gerar renda ao produtor tornando o sistema de produção sustentável. Sendo assim, objetivou-se avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e sensorial do queijo coalho de cabras da raça Saanen alimentadas com glicerina bruta oriunda da produção do biodiesel. Foram utilizadas 16 cabras multíparas e primíparas em lactação, com peso corporal médio de 50 kg e produção média de 3,0 kg/leite/dia. Os animais foram alojados em baias individuais de madeira medindo 1,10 x 1,10 m. Distribuídas em quatro quadrados latinos 4x4 simultâneos, recebendo alimentação com diferentes níveis de glicerina bruta (GB), sendo controle 0%GB, 5%GB, 10%GB e 15% na matéria seca da dieta, com duração de 18 dias (14 para a adaptação à dieta e 4 para a coleta de dados). Para a avaliação dos dados, coletou-se 10l de leite por tratamento para elaboração dos queijos onde foi avaliada a composição físico química, o rendimento, a avaliação microbiológica e a análise sensorial. As análises microbiológicas foram realizadas para controle higiênico-sanitário das amostras destinadas a análise sensorial e apresentaram resultados negativos para os agentes patógenos observados. As análises sensoriais foram realizadas com 100 provadores não treinados, em cabines individuais recebendo amostras de 30g de queijo coalho, somente o queijo com inclusão de 15% de glicerina apresentou menor aceitabilidade referente a aparência, os tratamentos 5% e 10% GB tiveram aceitação próxima ao tratamento controle 0% GB. Constatou-se, ainda, que não houve efeito na composição físico química quanto aos teores de gordura, proteína, cinzas e umidade, bem como, para acidez dornic e rendimento, havendo efeito somente no pH dos queijos produzidos, uma vez que apresentaram pH maior nos tratamentos com inclusão de glicerina. A inclusão de GB na dieta dos caprinos não influencia na composição, exceto ao pH. Demonstrou-se, também, que apresentou boa aceitabilidade aos provadores da análise sensorial.

Palavras-chave: cabra, glicerina bruta, queijo.

Área do Conhecimento: Ciências agrárias.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E