



## AVALIAÇÃO SENSORIAL E TECNOLÓGICA DE QUEIJO COALHO LIOFILIZADO

Tamires de Souza<sup>1</sup>; Tatiane de Oliveira Xavier Machado<sup>2</sup> e Roberta Verônica dos Santos Carvalho Mesquita<sup>3</sup>

1- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina - E-mail para contato: souza.tami3094@gmail.com; 2- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: tatiane.machado@ifsertao-pe.edu.br; 3- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: roberta.mesquita@ifsertao-pe.edu.br

### RESUMO

**Introdução:** O queijo coalho apresenta um valor cultural para o Brasil, principalmente na região Nordeste, onde é produzido e apreciado pela população local e por turistas de todo o mundo. Apesar de sua relevância, possui alto teor de umidade, o que o torna um produto facilmente perecível e com tempo curto de prateleira. Uma das formas de aumentar sua vida útil é a retirada de água de sua matriz, sendo a liofilização um método reconhecido por desidratar sem alterar significativamente o sabor do alimento. **Objetivo:** Nesse sentido objetivou-se avaliar a aceitabilidade sensorial e as características tecnológicas de queijo coalho liofilizado. **Materiais e Métodos:** Para isso, os queijos coalho foram elaborados a partir de leite pasteurizado e, após 24 h, foram cortados em fatias e liofilizados. Os queijos frescos e liofilizados foram analisados quanto a umidade, acidez titulável e proteínas. Os queijos liofilizados foram armazenados em embalagens laminadas, mantidos sob temperatura ambiente e avaliados quanto à variação da umidade ao longo do tempo. **Resultados:** Os queijos frescos e liofilizados apresentaram acidez de 38,8 °D e 75,0 °D e teor de proteínas de 25,2 e 45,5 g/100g, respectivamente. Durante 62 dias de armazenagem, houve um aumento na umidade do queijo liofilizado de 2,1 para 5,7%, sendo necessário uma avaliação dessa mudança quanto às outras características. A maior concentração de proteínas é uma grande vantagem do produto desenvolvido, visto que este é um fator de grande interesse para o consumidor que busca alimentos práticos e saudáveis. **Considerações Finais:** O queijo coalho liofilizado pode ser um produto de grande interesse para os consumidores e para a indústria por apresentar características importantes como a alta concentração de proteínas e a possibilidade de armazenamento em temperatura ambiente, no entanto outras análises são necessárias para conhecer melhor as propriedades desse produto e as condições ideais para aumentar sua vida de prateleira. Além disso, a análise sensorial é imprescindível para avaliar a aceitabilidade do produto.

**Palavras-chave:** produto desidratado; agregação de valor; derivado lácteo

**AGRADECIMENTOS:** Quero agradecer a Deus pelo dom da vida e proteção, ao IF SERTÃO - Campus Petrolina Zona Rural e UNIVASF - Campus Juazeiro por acreditarem no projeto e darem oportunidade para a execução. Também quero agradecer a minha orientadora Tatiane Xavier, pela co

**Modalidade: PIBITI CNPq**  
**Campus: Petrolina Zona Rural**