

## DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE QUEIJO COALHO LIOFILIZADO

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

<sup>1</sup>IF Sertão – Campus Petrolina, [tamiresbelledejour@gmail.com](mailto:tamiresbelledejour@gmail.com)

<sup>2</sup>IF Sertão – Campus Petrolina Zona Rural, [robertavscmesquita@gmail.com](mailto:robertavscmesquita@gmail.com)

<sup>3</sup>IF Sertão Campus Petrolina Zona Rural, [tati.o.xavier@gmail.com](mailto:tati.o.xavier@gmail.com)

O queijo de coalho apresenta relevância cultura e econômica para o Brasil, especialmente no nordeste, porém apresenta tempo curto de prateleira, o que gera prejuízos para a indústria e o mercado revendedor. Tem se buscado meios para que a vida útil se prolongue, e uma das formas de aumentar a estimativa de tempo é a retirada de água de sua matriz, através da desidratação. E um dos métodos é a liofilização, que visa desidratar o produto sem alterar suas características organolépticas. Esse processo já vem sendo utilizado em outros alimentos e pode ser uma boa alternativa para resolver o problema de conservação do queijo de coalho, agregando valor ao produto inicialmente elaborado e expedindo seu comércio. Nesse sentido objetivou-se desenvolver queijo de coalho liofilizado e avaliar suas características físico-químicas. O queijos foram elaborados na sala de processamento de leite do setor de Agroindústria, IF Sertão – Campus Petrolina Zona Rural. Ao receber a matéria prima foi realizada análise de acidez em ° Dornic e posteriormente pasteurização afim de garantir as características organolépticas e inocuidade. Após a produção do queijo foram feitas análises físico-químicas antes e após liofilização. As análises foram: umidade, atividade de água, pH, acidez titulável em ° Dornic, proteínas (método de Kjeldahl), carboidratos totais (método de fehling) e cinzas. No entanto esses dados estão sendo avaliados estatisticamente.

**Palavras-chave:** Derivado lácteo, desidratação, qualidade organoléptica.

**Agradecimentos:** Primeiramente a Deus que não de desampara nunca e minha Orientadora Tatiane Xavier pela dedicação, confiança e ensinamentos. Obrigada de coração, Tati!!!