

ESTUDO SENSORIAL E TESTE DE ACEITAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO NA CIDADE DE CURRAIS NOVOS

Maria Cecília Galdino de Araújo(IFRN); Regina Célia Pereira Marques (IFRN)
e-mails: ceci.galdino@hotmail.com; regina.marques@ifrn.edu.br

RESUMO

Dentre os produtos de laticínios fabricados no nordeste, o queijo de coalho é um dos mais difundidos. Este produto possui grande popularidade e é fabricado principalmente nos estados do Rio grande do norte, Paraíba, Ceará e Pernambuco. (CALVACANTE; ANDRADE; SILVA; 2004). A fabricação e comercialização deste produto representam uma atividade de grande importância para a economia regional, sendo desenvolvido por uma parcela considerável de pequenos produtores estabelecidos principalmente na zona rural, significando sua principal fonte de renda. Os queijos produzidos a partir do leite cru apresentam em geral, uma grande quantidade de microorganismos responsáveis pela deterioração e/ou redução da vida útil, indicadores de más condições higiênicas – sanitárias do processamento, além da manipulação inadequada da matéria-prima, utensílios e equipamentos (MUNK, 2004). Além disso, por tradição ou por desconhecimento, o produto acaba sem qualquer padrão em relação às técnicas de processamento e qualidade do produto final. Por estes motivos o produto obtido possui qualidade microbiológica insatisfatória, com alto grau de contaminação, caracterizando-se como risco a saúde pública (JACK *et al.*, 1993). Dada a grande importância deste produto para os seus consumidores, estudos comprovaram que os mesmos elaborados com leites pasteurizados tornam-no mais seguros em relação à saúde. Uma vez que a pasteurização reside basicamente no fato de se aquecer o alimento a determinada temperatura, e por determinado tempo, de forma a eliminar os microorganismos patogênicos. Além de minimizar ao máximo o número de microorganismos em geral. (SCHIMITT, 2007). Considerando o queijo de coalho mais consumido na região, torna-se importante conhecer a aceitabilidade dos queijos elaborados a partir do leite cru e pasteurizados. Sendo realizado teste de aceitação entre 50 pessoas de ambos os sexos e diferente faixa etária. Os resultados apontaram que 80% das pessoas preferiram o queijo feito com leite cru, indicando ser mais saboroso. Quanto ao fato de trocarem pelo consumo de queijo de coalho pasteurizado, apenas 15% falou que poderiam fazer a troca, a grande maioria disseram que continuarão consumindo o queijo tradicional.

PALAVRAS CHAVES: Leite pasteurizado, queijo coalho, microrganismos, leite cru.

INTRODUÇÃO

Dentre os produtos de laticínios fabricados no nordeste, o queijo de coalho é um dos mais difundidos. A fabricação e comercialização deste produto representam uma atividade de grande importância para a economia regional.

O queijo de coalho fabricado a partir do leite cru contém uma grande quantidade de microorganismos responsáveis pela deterioração e/ou redução da vida útil, indicadores de más condições higiênicas – sanitárias do processamento, além da manipulação inadequada da matéria-prima, utensílios e equipamentos. Estudos comprovaram que os mesmos elaborados com leites pasteurizados tornam-no mais seguros em relação à saúde.

O principal objetivo deste trabalho foi realizar análise sensorial e teste de aceitação de queijos de coalho produzido com leite cru e leite pasteurizado, com 50 pessoas residentes ao município de Currais Novos e produzidos na região do Seridó.

METODOLOGIA

1. Teste de aceitação de queijos coalho produzidos com leite cru (QCC) e leite pasteurizado (QCP). Foram utilizados 5 queijos industriais de marcas diferentes, com a garantia de selos de qualidade e 5 queijos artesanais de produtores diferentes da região do Seridó.

2. Para os testes de aceitação dos queijos deste experimento, foi utilizada uma escala hedônica estruturada de 9 pontos para os atributos aparência, cor, sabor e textura. Para avaliar a intenção de compra foi adotada uma escala hedônica estruturada de cinco pontos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os queijos de coalho com leite cru (QCC) obtiveram boa aceitação. Os maiores percentuais de aceitação concentram-se na nota 8, que corresponde, na escala hedônica, em “gostei muito”. Também foi marcante a opção na nota 7 (gostei moderadamente) para o queijo QCC. O Queijo QCP obteve sua maior nota em “gostei ligeiramente” opção que corresponde a nota 4. A avaliação geral é um atributo importante por envolver uma impressão de todos os atributos sensoriais. Quanto ao índice de aceitabilidade, considera-se aceito o produto que alcançar no mínimo 70%.

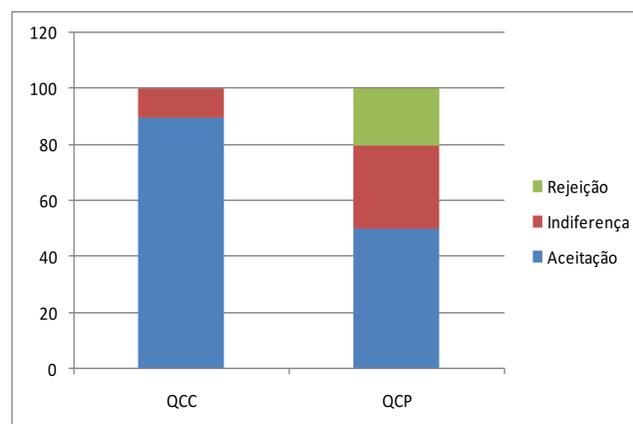


Figura 1. Índice de aceitabilidade da avaliação dos queijos de coalho

Como pode ser observado na figura 1, os queijos QCC não tiveram rejeição, enquanto que o QCP apresentou uma porcentagem de 20% de rejeição. Esse dado nos preocupa, uma vez que este tipo de queijo é mais seguro para a saúde da população do município de Currais Novos.

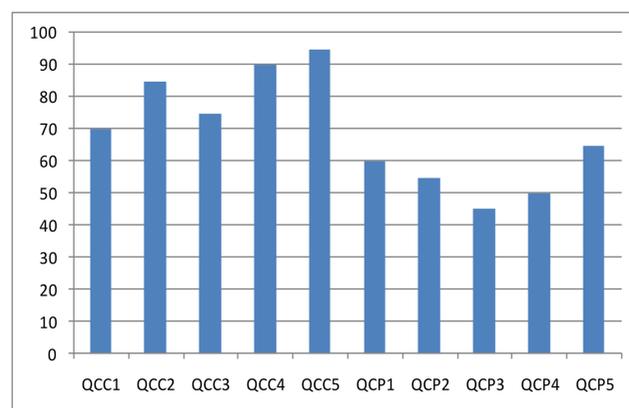


Figura 2 – Frequência da avaliação de todos os queijos de coalho usados na análise

Na figura 2, podemos observar que todos os queijos QCC obtiveram média superior a 70%, enquanto que todas as marcas dos queijos QCP não alcançaram o mínimo exigido de 70% de aceitação, ficando no máximo duas marcas com 60% (QCP1 e QCP5). Esse dado nos leva a inferir que o hábito cultural do queijo tradicional é superior ao apelo do consumo de produtos pasteurizado, indicando que há uma necessidade de trabalho educativo e de saúde pública intensa junto à população.

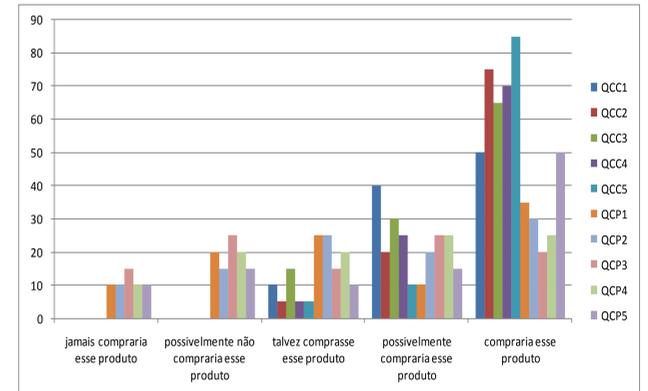


Figura 3 – Frequência de intenção de compra dos queijos de coalho

Na Figura 3 está demonstrado o histograma de frequência da intenção de compra dos queijos de coalho. Os resultados da intenção de compra reforçam de certa forma, a aceitabilidade e preferência dos produtos QCC. O QCC1 obteve o maior percentual de intenção de compra. A maioria dos provadores marcou as notas 4 (possivelmente compraria) e 5 (compraria) para o produto QCC, respectivamente. O queijo QCP5 foi o único que obteve um percentual significativo. É intenção no futuro de fazer uma caracterização da microbiota deste tipo (QCP5), com uma análise molecular do 16S ribossomal e comparar com a microbiota do queijo de coalho QCC5, que foi o mais aceito, para uma padronização e melhoria do sabor do queijo de coalho pasteurizado, produzido no município de Currais Novos e região do Seridó.

CONCLUSÃO

Todos os queijos de coalho feitos com leite cru (QCC) obtiveram boa pontuação na avaliação, enquanto que os queijos de coalho feitos com leite pasteurizado (QCP), não alcançaram o índice mínimo de aceitação, indicando a necessidade urgente de um trabalho de conscientização e esclarecimento junto a população de Currais Novos/RN.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Inst. Normativa N 30, de 26 de junho de 2001. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Queijo de Coalho. Diário Oficial da União Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 jun 2001, Seção 1, 13 p.
- CAVALCANTE, J. F. M.; ANDRADE, N. J.; SILVA, R. F. N. Valorização do queijo de artesanal brasileiro: caso do queijo de coalho. Rev. ILCT, Juiz de Fora, v. 59, n. 339, p. 215-18, jul./ago. 2004.
- JACK, F. R., PATERSON, A. & PIGGOTT, J. R. 1993. Relationships between rheology and composition of Cheddar cheeses and texture as perceived by consumers. Int. Journal of Food Science and Technology, 28: 293-302.
- MUNCK, A.V. Queijo de coalho – Princípios básicos da fabricação. Rev. ILCT - Anais do XXI Cong. Nac. de Laticínios, Juiz de Fora, v. 59, n. 339, p.13-15, jul./ago. 2004.
- SCHIMITT, A.; DURR, J.W.; SOARES, J. Efeitos da estação do ano sobre a flora bacteriana do leite cru. 2007. Disponível em: <<http://www.upf.br/pesquisa>>.