

**E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos**

**ADEQUAÇÃO DE QUEIJOS PRATO AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

Viviane Machado de Azevedo, 10º período - DCA<sup>1</sup>

Rejiane Avelar Bastos, Doutoranda - DCA<sup>1</sup>

Creusa Pedroso Amaral Rezende, Técnica de Laboratório - DCA<sup>1</sup>

João de Deus Souza Carneiro, Professor Adjunto - DCA<sup>1</sup>

Sandra Maria Pinto, Professor Adjunto III, Orientadora - DCA<sup>1</sup>

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

Objetivou-se avaliar a adequação de queijos Prato ao regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade. Foram avaliadas nove marcas de queijo Prato mini lanche, produzidos na Região do Sul de Minas Gerais, com registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), as quais foram submetidas análises de umidade e gordura. O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Prato estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade de queijo Prato destinado ao comércio nacional e internacional. Neste regulamento está instituída a descrição de queijo prato, classificação, designação de venda, composição, requisitos sensoriais, requisitos físico-químicos, características distintas do processo de elaboração, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e higiene. Em relação à denominação de venda; características sensoriais; forma e peso (paralelepípedo de seção transversal retangular) e acondicionamento (embalagem plástica, com ou sem vácuo), todas as nove marcas de queijo prato analisadas estão de acordo com o regulamento. Os ingredientes declarados nos rótulos dos queijos estão em conformidade com a legislação, pois foram declarados ingredientes obrigatórios na produção de queijo Prato e coadjuvante de tecnologia/elaboração com utilização autorizada. O queijo Prato é classificado como queijo gordo e de média umidade, devendo apresentar 45 a 59,9 g/100g de gordura no extrato seco e umidade entre 36,0 e 45,9 g/100g, entretanto alguns queijos das nove marcas analisadas não apresentaram a referente classificação. Desta forma, os queijos Prato de algumas marcas não se enquadram nos requerimentos exigidos pela legislação brasileira em relação aos requisitos físico-químicos do queijo Prato correspondentes aos valores de gordura no extrato seco e de umidade.

Palavras-chave: legislação, requisitos físico-químicos, laticínios.