

**E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos**

**AVALIAÇÃO DA PROTEÓLISE DE MARCAS COMERCIAIS DE QUEIJOS PRATO**

Maria Carolina de Paula Andrade, Graduanda Eng. de Alimentos<sup>1</sup>

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

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

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

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

1. Universidade Federal de Lavras

**RESUMO:**

A maturação do queijo é essencialmente um processo enzimático envolvendo a quebra da massa pela proteólise, glicólise, lipólise e outras reações catalisadas por enzimas, resultando em queijo com sabor e textura típicos. O fenômeno provavelmente mais importante que ocorre durante a maturação da maioria dos tipos de queijos é a proteólise, a qual influencia fortemente as características de aroma, sabor e textura destes derivados lácteos. O objetivo deste trabalho foi determinar o índice de proteólise de queijos Prato. Foram analisadas nove marcas de queijo Prato mini lanche, sendo que os queijos foram coletados em três ocasiões diferentes nos laticínios produtores na região do sul de Minas Gerais, com a mesma data de fabricação e com período de maturação como é comercializado por cada laticínio. A proteólise dos queijos foi avaliada por meio da determinação dos teores de nitrogênio solúvel em tampão de acetato a pH 4,6 e em ácido tricloroacético (TCA) 12%. Os índices de extensão e profundidade de proteólise foram calculados, respectivamente, pelas seguintes fórmulas:  $IEP = (NS\ pH\ 4,6/NT) \times 100$  e  $IPP = (NS\ TCA\ 12\%/NT) \times 100$ . Comparando-se os valores de extensão e profundidade de proteólise foi verificada diferença significativa entre algumas marcas avaliadas. Os valores de extensão e profundidade de proteólise médios encontrados foram na ordem de 10,82 a 27,88%, e de 1,81 e 5,57%, respectivamente. Os diferentes tipos de processamento, tempo de maturação, tipo e quantidade de cultura láctica usada, quantidade e tipo de coalho podem ser os principais responsáveis pelas diferenças observadas.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: queijo Prato, maturação, proteólise.