

ELABORAÇÃO DE QUEIJO TIPO RICOTA COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE

¹ SANTOS, S.C

² COLLELA, R.C.P

³ ANDRADE, J.R

⁴ SOUZA, H.A.L

RESUMO: Com o aumento das informações sobre os produtos vendidos nos supermercados, as pessoas têm optado por produtos mais saudáveis e com menor quantidade de calorias. Com o aumento das informações sobre os produtos vendidos nos supermercados, as pessoas têm optado por produtos mais saudáveis e com menor quantidade de calorias. O presente trabalho elaborou um queijo tipo ricota com recheio de doce de leite e analisou a influencia do recheio de doce de leite ao queijo tipo ricota e verificou a aceitabilidade do produto desenvolvido. Constatou-se que a quantidade mais aceita pelo público foi a que continham mais doce de leite. O índice de aceitabilidade foi maior de 70% e com isso uma alta intenção de compra.

PALAVRAS-CHAVES: Derivados do leite, Indústria, Produtos lácteos

INTRODUÇÃO

O queijo é um concentrado lácteo tendo como composição proteínas, lipídios, sais minerais, cálcio, entre outros componentes. Ele é um dos alimentos mais consumidos e também um dos mais nutritivos. A textura do queijo é bastante influenciada pelos minerais que possuem participação ativa na coagulação do leite. O líquido residual é chamado por lactosoro e o seu teor pode variar conforme o tipo de queijo. Ele é eliminado

¹Estudante, Curso de Licenciatura em letras, IFSP Campus Avaré, Av. Celso Ferreira da Silva, CEP 18707-150, Avaré, SP, sthe-fani@hotmail.com

²Estudante, Curso Técnico em Agroindústria, IFSP Campus Avaré, Av. Celso Ferreira da Silva, CEP 18707-150, Avaré, SP, collela.rafaela@gmail.com

³Técnica em Agroindústria, IFSP Campus Avaré, Av. Celso Ferreira da Silva, CEP 18707-150, Avaré, SP, juliaandrade0806@gmail.com

⁴Tecnólogo em Agroindústria, Prof. Doutor, IFSP. Câmpus Avaré, Avenida Professor Celso Ferreira da Silva, 1333, CEP: 18707-150, Avaré – SP, hugo.souza@ifsp.edu.br

durante a fabricação do queijo, podendo ser utilizado para a produção de inúmeros produtos, dentre eles o queijo ricota (PERRY, 2004).

O doce de leite é um importante alimento produzido e comercializado principalmente na Argentina e no Brasil. Sendo feita por muitas empresas, desde as caseiras até as grandes, com distribuição em todo o país. É amplamente empregado como ingrediente para a elaboração de alimentos como bolos, biscoitos, sorvetes e também consumido diretamente na alimentação como sobremesa ou acompanhado de pão, torradas ou de queijo (DEMIATE *et al*, 2001).

Com base nisso o objetivo foi elaborar um queijo tipo ricota com recheio de doce de leite e além disso analisar a influência do recheio de doce de leite ao queijo tipo ricota e verificar a aceitabilidade do produto desenvolvido, visando a criação de um produto inovador.

MATERIAIS E MÉTODOS

Os queijos tipo ricota foram desenvolvidos no laboratório de alimentos do Instituto Federal de São Paulo, campus Avaré, enquanto os doces de leite foram produzidos em um laticínio local. Foram elaborados dois queijos tipo ricota e estes diferiram apenas na quantidade de doce de leite, tendo a massa de queijo igual.

Durante o preparo do queijo o soro de leite foi aquecido até a temperatura de 71°C tendo por objetivo inativar resíduos de coalho no soro. Quando se atingiu a temperatura foi adicionado leite pasteurizado e ácido acético. Após a acidificação, foi mantido o aquecimento até 90°C até a aparição dos primeiros flocos.

Para a coleta do queijo tipo ricota foi utilizado um pano branco esterilizado que teve como finalidade coar o restante de soro presente no queijo, e logo após foi enformado.

Para a realização do recheio de doce de leite foi colocado na forma uma primeira camada de queijo tipo ricota e adicionou-se de 20g (Amostra 1) e 40g (Amostra 2) de doce de leite tipo “pingo de leite”, adicionou-se mais uma camada de queijo e completou-se com mais pingos de leite (20 e 40g, respectivamente), finalizando com uma última camada de queijo tipo ricota, após isso foi refrigerado durante 6 horas e meia.

Os índices de aceitabilidade (IA) foram obtidos através de análise sensorial utilizando uma escala hedônica de 9 pontos, seguidos da análise de intenção de compra.

Para o cálculo do IA foi adotada a seguinte equação de acordo com DUTCOSKY (1996):

$$IA(\%) = A \times 100 / B$$

Onde: A- nota média obtida para o produto e B- nota máxima dada ao produto. No qual resultados $\geq 70\%$ são considerados de boa aceitação.

Na amostra com maior índice de aceitação foram realizadas as análises físico-químicas. de umidade (012/IV), lipídios (466/IV) e pH (201/IV) com base no IAL(2008).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados das análises sensoriais estão dispostos nas figuras 1 e 2, onde é possível observar uma ligeira diferença entre as duas formulações. Onde a Amostra 2, que possui maior quantidade de doce de leite apresentou maior aceitabilidade, no entanto as duas amostras apresentaram boa aceitabilidade (com índices superiores a 70%).

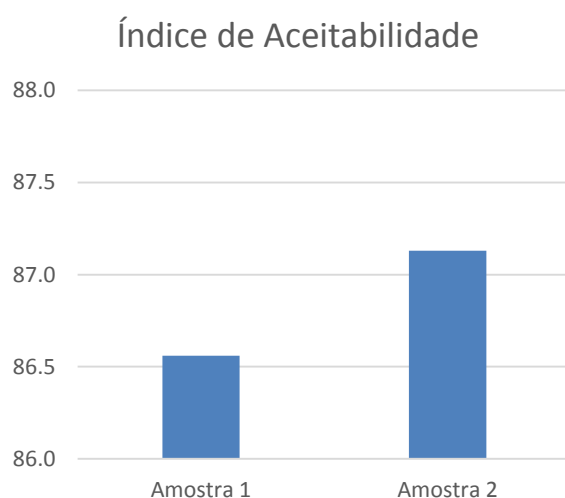


Figura 1 - Gráfico do índice de aceitabilidade dos queijos tipo ricota com diferentes porcentagens de doce de leite.

A análise de intenção de compra (Figura 2) foi bem satisfatória mostrando que o índice de intenção de compra dos avaliadores ficou em torno de 4.25, ou seja, a maioria dos avaliadores provavelmente compraria o produto.

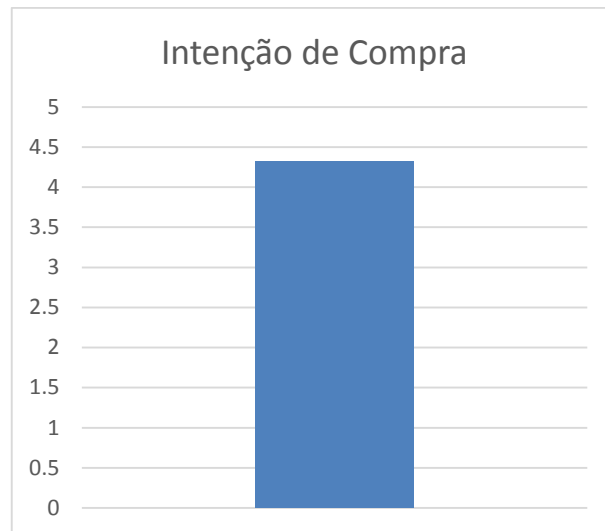


Figura 2 – Gráfico do índice de intenção de compra do queijo tipo ricota com recheio de doce de leite

Os resultados de análise sensorial indicaram a amostra 2 como a mais aceita, e através da análise físico-química desta (Tabela 1) observou-se que o queijo produzido correspondeu ao esperado, uma vez que apresentou teor de lipídios bem inferior ao encontrado na literatura (ESPER et. al, 2007), podendo ser considerado uma opção mais saudável, além de apresentar um teor mais baixo de umidade, o que pode contribuir com a conservação, uma vez que este apresentou pH bem elevado, embora não haja nenhum requerimento legal ou parâmetro físico-químico de qualidade para o queijo ricota.

Tabela 1 – Resultados das análises físico-químicas em comparação com a literatura.

	Umidade	Lipídios	pH
Amostra 2	62,15	4,27	6,70
Literatura*	62,22 – 77,08	8,89 – 24,20	4,95 – 6,25

* ESPER et. al, 2007.

CONCLUSÕES

Conclui-se com esse trabalho que é viável a adição de recheio de doce de leite ao queijo tipo ricota, uma vez que a formulação com maior teor de doce de leite foi o mais aceito pelos avaliadores, apresentando também uma alta intenção de compra. De acordo com as análises físico-químicas o queijo tipo ricota com recheio de doce de leite é mais saudável do que o padrão, uma vez que apresenta menor teor de gordura.

REFERÊNCIAS

DEMIATE, I.M.; KONKEL, F.E.; PEDROSO, R.A. **Avaliação da qualidade de amostras comerciais de doce de leite pastoso – composição química.** Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa – Paraná, p. 1-7. 2001.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos.** Curitiba: DA Champagnat, 1996.

ESPER, L.M.R.; BONETS, P.A.; KUAYE, A.Y. Avaliação das características físico-químicas de ricotas comercializadas no município de Campinas-SP e da conformidade das informações nutricionais declaradas nos rótulos. **Rev Inst Adolfo Lutz**, São Paulo 66(3): 299-304, 2007.

IAL, Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

PEREIRA, P.A.P.; RAMOS, T.M.; GAJO, A.A.; GOMES, U.J. **Viabilidade da utilização de queijo tipo ricota na elaboração de pão de queijo.** Ciência Rural, Lavras – MG, p. 1-5. 2010.

PERRY, K.S.P. **Queijos: aspectos químicos, bioquímicos e microbiológicos.** Revista Química Nova. Belo Horizonte – MG, V.27. n.2. p. 293-300. 2004.