



ELABORAÇÃO DE QUEIJO MUÇARELA DE LEITE DE CABRA PELOS MÉTODOS TRADICIONAL E COM FERMENTO AUTÓCTONE

Maria Ester Maia Evangelista¹, Mônica Correia Gonçalves²

RESUMO

A caprinocultura se destaca como um alto potencial de mercado, principalmente no estado da Paraíba, onde é considerado o maior produtor de leite caprino do país, entretanto, é pouca a oferta e consumo do leite de cabra e seus derivados. O queijo Muçarela é o queijo mais consumido no Brasil, e como alternativa de diversificar a produção de queijos caprinos e alavancar o consumo desses derivados, o trabalho teve por objetivo desenvolver e validar a tecnologia de processamento de queijo Muçarela pelos métodos tradicional e com adição de fermento autóctone, produzidos com leite caprino. Os queijos foram processados e avaliados durante 40 dias de armazenamento, onde foi feito o acompanhamento da vida de prateleira por meio de análises físico-químicas, termo físicas e microbiológicas. A análise sensorial foi realizada de forma remota, com a elaboração de um questionário e feito o compartilhamento pelas redes sociais. Durante os 40 dias de armazenamento refrigerado, os queijos se encontraram dentro dos padrões microbiológicos exigidos pela legislação, em relação a viabilidade da bactéria láctica *Lactobacillus rhamnosus* EM1107, ela se manteve constante durante o armazenamento, apresentando uma contagem média de $3,6 \times 10^5$ UFC/g. O uso do fermento autóctone não influenciou os parâmetros de umidade, óleo livre e parâmetros de cor L^* , a^* e b^* . Os queijos foram considerados queijos de alta umidade, ou seja, de massa branda ou “macio”. A gordura variou de 11,38 % a 13,25 % entre as formulações. O queijo Muçarela com adição do fermento autóctone apresentou uma maior acidez e menor valor de pH em relação ao queijo padrão, devido a ação das bactérias lácticas presentes no fermento, o mesmo foi observado para os índices de proteólises em extensão e profundidade. Na análise sensorial, 91,3% dos entrevistados afirmaram que “sim” ou “talvez” consumiriam mais queijo caprino se existisse uma maior oferta de produtos caprinos diferenciados e mais acessíveis no mercado, essas respostas apontam que a população tem interesse em consumir derivados caprinos. Pode-se concluir, que foi possível validar a fabricação de queijo Muçarela caprino na sua forma tradicional e com adição de fermento autóctone, ademais por meio da análise sensorial, ficou comprovado que existe mercado para a comercialização de queijo Muçarela Caprino. Os queijos produzidos estão dentro dos padrões exigidos pela legislação para os parâmetros físico-químicos, termo físicos e microbiológicos analisados.

Palavras-chave: Caprinocultura, Diversificação de produtos, Inovação, Queijo de massa filada.

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: estermamiamaiatm@hotmail.com

²Doutora, Professora da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFCG, Pombal, PB, e-mail: monica.correia@professor.ufcg.edu.br



**PREPARATION OF MOZARELA GOAT'S MILK CHEESE BY TRADITIONAL
METHODS AND WITH AUTOCHTHONOUS YEAST.**

ABSTRACT

Goat farming stands out as a high market potential, especially in the state of Paraíba, where it is considered the largest producer of goat milk in the country, however, there is little supply and consumption of goat milk and its derivatives. Mozzarella cheese is the most consumed cheese in Brazil, and as an alternative to diversify the production of goat cheeses and leverage the consumption of these derivatives, the work aimed to develop and validate the technology for processing Mozzarella cheese by traditional methods and with the addition of autochthonous yeast, produced with goat milk. The cheeses were processed and evaluated during 40 days of storage, where shelf life was monitored through physicochemical, thermophysical and microbiological analyses. Sensory analysis was carried out remotely, with the development of a questionnaire and sharing on social networks. During the 40 days of refrigerated storage, the cheeses met the microbiological standards required by legislation, in relation to the viability of the lactic acid bacteria *Lactobacillus rhamnosus* EM1107, it remained constant during storage, with an average count of 3.6×10^5 CFU /g. The use of autochthonous yeast did not influence moisture, free oil and color parameters L^* , a^* and b^* . The cheeses were considered high moisture cheeses, that is, soft or "soft" cheeses. Fat ranged from 11.38% to 13.25% between formulations. The Mozzarella cheese with the addition of autochthonous yeast showed higher acidity and lower pH value compared to standard cheese, due to the action of lactic bacteria present in the yeast, the same was observed for the proteolysis index in extension and depth. In the sensory analysis, 91.3% of respondents said that "yes" or "maybe" would consume more goat cheese if there was a greater offer of different and more accessible goat products on the market, these responses indicate that the population is interested in consuming goat products. It can be concluded that it was possible to validate the production of goat Mozzarella cheese in its traditional form and with the addition of autochthonous yeast, in addition to sensory analysis, it was proved that there is a market for the marketing of Mozzarella Caprino cheese. The cheeses produced are within the standards required by legislation for the physical-chemical, physical term and microbiological parameters analyzed.

Keywords: Goat farming, Product diversification, Innovation, Cheese made from filata curd.