



ESTUDO DO *SHELF LIFE* E OXIDAÇÃO LIPÍDICA DE QUEIJO COALHO CAPRINO MARINADO EM VINHO TINTO

Bruno Fonsêca Feitosa¹, Mônica Tejo Cavalcanti²

RESUMO

Diversas pesquisas obtiveram boas perspectivas de inovação científica e mercadológica ao estudarem novos tipos de queijos. A técnica de marinação em vinho pode evitar processos oxidativos e favorecer a atividade de bactérias ácido-láticas. Assim, objetivou-se estudar o *Shelf Life* e avaliar os efeitos da oxidação lipídica sob as características do queijo Coalho caprino marinado em vinho tinto. As matérias-primas foram fornecidas pela rede de parceiros e os queijos elaborados na Fazenda Carnaúba, em Taperoá-PB, com adição de fermento autóctone de *Lactobacillus rhamnosus* BRM038563, sendo submetidos ao processo de marinação e avaliação dos parâmetros colorimétricos durante o processo. Os queijos controle e marinado foram caracterizados quanto aos parâmetros microbiológicos, físico-químicos e oxidação lipídica. Os dados obtidos foram analisados em Delineamento Inteiramente Casualizado, através de Análise de Variância, e as médias comparadas pelo teste de *Tukey* a 5% de significância ($p < 0,05$). A maioria dos parâmetros colorimétricos apresentaram-se estáveis após 72 horas de marinação do queijo Coalho caprino, que adquiriu cor semelhante à substância empregada na técnica. Como esperado, foram observadas baixas contagens para Coliformes a 35 °C, Coliformes a 45 °C, *Staphylococcus aureus* coagulase-positiva, fungos e leveduras, microrganismos psicrotróficos, e ausência de *Salmonella* sp. Foram obtidos resultados $> 10^7$ UFC/g em ambos os queijos para bactérias ácido-láticas. Os produtos foram classificados como macios e semigordos. O queijo marinado indicou maior contagem de bactérias ácido-láticas e valores de A_w , mas valores significativamente menores de pH e de indicadores da oxidação lipídica em relação ao queijo controle.

Palavras-chave: marinação, queijo artesanal, validade.

¹Aluno de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: brunofonsecafeitosa@live.com

²Dr^a em Engenharia de Processos - UFCEG. Docente do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: monicatejoc@yahoo.com.br



STUDY OF SHELF LIFE AND LIPIDIC OXIDATION OF GOAT COALHO CHEESE MARINATED IN RED WINE

ABSTRACT

Several researches had good prospects for scientific and market innovation when studying new types of cheese. The marination technique in wine can avoid oxidative processes and favor the activity of lactic acid bacteria. Thus, the objective was to study shelf life and evaluate the effects of lipid oxidation on the characteristics of Coalho goat cheese marinated in red wine. The raw materials were supplied by the network of partners and the cheeses were elaborated at Fazenda Carnaúba, in Taperoá-PB, with the addition of autochthonous yeast from *Lactobacillus rhamnosus* BRM038563, being submitted to the marination process and evaluation of the colorimetric parameters during the process. Control and marinated cheeses were characterized for microbiological, physicochemical and lipid oxidation parameters. The data obtained were analyzed in a Completely Randomized Design, through Analysis of Variance, and the means were compared by *Tukey* test at 5% significance ($p < 0.05$). Most of the colorimetric parameters were stable after 72 hours of marinating the goat coalho cheese, which acquired a similar color to the substance used in the technique. As expected, low counts were observed for Coliforms at 35 °C, Coliforms at 45 °C, *Staphylococcus aureus* coagulase-positive, fungi and yeasts, psychrotrophic microorganisms, and absence of *Salmonella* sp. Results $> 10^7$ CFU/g were obtained in both cheeses for lactic acid bacteria. The products were classified as soft and semi-fat. The marinated cheese showed higher lactic acid bacteria count and A_w values, but significantly lower pH and lipid oxidation indicators compared to the control cheese.

Keywords: marination, artisan cheese, validity.