

Sessão 8

Nutrição e Comercialização de Alimentos

061

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE QUEIJO MINAS FRESCAL COM DIFERENTES FORMULAÇÕES. *Roseli Neder, Luciana Klein, Cassia Regina Nespolo (orient.) (UERGS).*

O leite é um dos alimentos mais complexos da natureza e uma importante fonte nutricional. O RS é o terceiro produtor nacional de leite, sendo que o município de Ibirubá merece destaque na produção leiteira estadual. Devido à dependência econômica que os produtores do município de Ibirubá têm em relação à atividade leiteira, tem-se buscado alternativas de industrialização do leite, agregando valor através da comercialização de derivados lácteos. A produção de queijo minas frescal é realizada no município, em nível experimental, utilizando tecnologia e instalações adequadas. O objetivo deste trabalho foi criar um diferencial para o queijo minas frescal produzido, através do desenvolvimento de formulações com adição de diferentes ingredientes: manjericão, tomates secos e azeitona. As quantidades, o manuseio e a forma de preparo das formulações já foram definidas, tendo como preceito as BPF na área de alimentos. O desenvolvimento baseou-se na originalidade do novo produto, em relação aos outros existentes no mercado. A avaliação da preferência dos consumidores utiliza a análise sensorial, empregando o teste de aceitabilidade do produto tradicional e das formulações. Os testes são realizados com provadores não treinados, que expressam sua reação através de uma escala hedônica. A etapa de avaliação sensorial encontra-se em andamento, sendo que ao final do experimento será utilizada a análise de variância (ANOVA) para avaliação estatística. Pretendemos com isso desenvolver a formulação de queijo minas frescal com melhor aceitação, para ser comercializado no mercado regional. Temos perspectivas de incrementar a produção de outros produtos com identificação regional, diferenciação e qualidade.