



V WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA E EM CIÊNCIA ANIMAL DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

03 A 04 de Outubro de 2018

Local: FAMEZ/UFMS

RENDIMENTO DO QUEIJO DE LEITE DE OVELHAS PANTANEIRAS

Tamires Marques Paes da CUNHA^{*1}, Tatiane FERNANDES¹, Bianca Silva SANTOS¹, Renata Alves das CHAGAS¹, Luan Porto FARIAS¹, Adrielly Laís Alves da SILVA¹, Agda Costa VALÉRIO¹, Fernando Miranda de VARGAS JUNIOR¹

^{*}Autor correspondente: tamires.mpc@gmail.com

¹ Universidade Federal da Grande Dourados

O leite de ovelha é raramente utilizado em sua forma fluída, sendo importante o conhecimento do rendimento de seu processamento. Os principais componentes que influenciam no rendimento queijeiro são as proteínas e lipídios presentes no leite. O rendimento pode ser mensurado através da relação de volume do leite por massa do queijo. O objetivo deste estudo foi avaliar o rendimento do queijo artesanal produzido com leite de ovelhas Pantaneiras. Após a ordenha o leite de ovelha foi armazenado e congelado em freezer. Para a confecção dos queijos o leite foi descongelado sobre refrigeração, foi pausterizado pelo método lento, mantendo-se a temperatura a 65° C por 30 minutos, resfriou-se até a temperatura de 38° C, quando foi adicionado o coalho (Estrela[®], Chr. Hansen Industria e Comércio Ltda), e ficou em repouso por 50 minutos até coagulação completa. Realizou-se o corte da massa e um descanso de 10 minutos seguido do esfarelamento. Realizou-se a dessoragem da massa e enformou-se em 6 formas cilíndricas com 5 cm de diâmetro por 8 cm de altura. Os queijos foram armazenados em câmara de maturação com temperatura controlada a 16° C. Foram desenformados com 24 horas. Para obter o rendimento a massa de queijo foi pesada com 0, 1, 2, 6 e 10 dias de maturação. Foram realizadas 3 repetições, sendo que em cada uma utilizou-se 5 litros de leite. Obteve-se um rendimento em médio de 420 g/L de massa coagulada. Após as primeiras 24 horas podemos classificar nosso queijo como tipo frescal, ao longo do tempo de maturação, obteve-se um efeito decrescente ($P < 0,01$) de rendimento, devido a perda de umidade. Ao décimo dia os queijos já se encaixam na classificação de maturados. Em média os queijos perderam 17 g a cada dia de maturação ($Y = 379,756 - 17,655x$; $r^2 = 0,85$), sendo as maiores perdas ocorreram nas primeiras 24 h, devido à perda de soro. A expectativa é que se estabilize o rendimento após este período. A maturação demonstrou um comportamento inversamente proporcional com rendimento, mas pode ser justificada o uso desse método pelo ganho em características organolépticas. Conclui-se que o queijo de ovelhas Panteiras tipo frescal teve um rendimento de 340 g/L e tipo maturado 220 g/L.

Palavras-chave: Artesanal, coagulação, refrigeração.