

DETERMINAÇÃO DE MINERAIS EM QUEIJOS COALHO DO VALE DO JAGUARIBE/CE VISANDO UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA.

ELDER SIMPLICIO FERRO, MARIA ELISABETH BARROS DE OLIVEIRA, MARIA DE FÁTIMA GOMES LOPES, MARIA MOZARINA BESERRA ALMEIDA, MARIA S. ROCHA BASTOS

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL

O queijo coalho, segundo o regulamento técnico da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, é um produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até dez dias de fabricação. É um queijo de média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35,0% e 60,0%. Apresenta uma textura compacta e macia, de cor branca amarelada uniforme, com sabor ligeiramente ácido e odor ligeiramente ácido que lembra uma massa coagulada, podendo conter pequenas olhaduras ou nenhuma. Trata-se de produto popular e que faz parte da cultura da Região Nordeste; entretanto, não existe padronização do seu processo de elaboração, o que coloca em risco sua qualidade e, em alguns casos, a saúde do consumidor. A maioria desses queijos é fabricada em pequenas fazendas rurais e/ou em pequenas queijarias urbanas ou rurais. Neste trabalho, foram realizadas análises para determinar a composição mineral de queijos coalho oriundos da Região do Jaguaribe, objetivando torná-los reconhecidos pelo mercado como sendo um produto típico daquela região. Foram analisados em 22 amostras os macrominerais: sódio (Na), cálcio (Ca), potássio (K), fósforo (P), magnésio (Mg) e os microminerais: zinco (Zn), manganês (Mn), cobre (Cu), ferro (Fe), coletadas em 11 produtores, em dois períodos distintos. As amostras foram tratadas através da digestão ácida em sistema aberto utilizando uma solução nitroperclórica 3:1, concentrada em bloco digestor, para posterior obtenção da solução ácida dos minerais. Fotometria de Chama foi utilizada para análise de Na e K, Espectrofotometria de Absorção Molecular para P e Absorção Atômica com chama para os demais elementos. Foram evidenciados elevados teores de Ca (781,19 – 1445,87 mg/100g) e Na (524,58 – 980,98 mg/100g). Os teores de K situaram-se próximos aos valores recomendados na IDR para esse elemento (4500 – 4700 mg de K/dia). Os níveis de Mg e P nas amostras avaliadas estão nas faixas de 23,9 – 43,126 mg/100g e 232,85 – 348,83 mg/100g, respectivamente, com pequenas variações entre as mesmas. Somente em algumas amostras foi detectado Mn e Fe. Não foi detectado Cu em nenhuma das amostras. Pode-se afirmar que os queijos coalho produzidos na região do Vale do Jaguaribe apresentaram elevados teores de Na, K e Ca e níveis significativos de Zn. As concentrações obtidas para esses minerais já servem como referência inicial para que os queijos coalho da referida região possam se tornar um produto de Denominação de Origem, uma das dicotomias da Indicação Geográfica.

Palavras-chave: Metais, Denominação de Origem, Digestão ácida