

PERFIL CROMATOGRÁFICO DO QUEIJO COALHO DA REGIÃO NORDESTE (JAGUARIBE – CE, GARANHUNS – PE, CAICÓ – RN)

MARIA ALVES FONTENELE, ANTONIO SILVIO DO EGITO VASCONCELOS, KENYA CHRISTINA BARBOSA MENDES FOLSTA, MARIA DO SOCORRO ROCHA BASTOS, BENOIT PAQUEREAU.

REDE NORDESTE DE BIOTECNOLOGIA – RENORBIO/EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL, EMBRAPA CAPRINOS E OVINOS, EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL, INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO - ITEP.

Na região Nordeste do Brasil o queijo coalho é tradicionalmente produzido em todos os estados, destacando-se, algumas regiões em cada estado com tradição na fabricação do produto em decorrência das características organolépticas dos queijos obtidos nestas regiões. Neste contexto, o Vale do Jaguaribe no Ceará, o Sertão do Seridó no Rio Grande do Norte e o Agreste Pernambucano tem se destacado pelas características inigualáveis dos queijos produzidos de forma artesanal. Baseado, na preferência dos consumidores por estes produtos a Embrapa e colaboradores vem desenvolvendo estudos visando a caracterização desses queijos genuinamente nordestinos. Com este intuito, estudos bioquímicos estão sendo realizados para caracterização destes queijos, onde amostras provenientes de 09 queijarias (3 queijarias do Jaguaribe – CE, 3 queijarias Agreste Pernambucano – PE e 3 do município de Caicó – RN) foram coletadas no primeiro dia após fabricação, congeladas e extraídos os peptídeos solúveis em água através de homogeneização (10g/50 mL água) e centrifugação (3X) a 4000 x g por 20 min a 4 °C, liofilizados e submetidos a estudos cromatográficos através de HPLC. Volumes de 100µL contendo 4mg de peptídeos foram injetados em coluna C18 com gradiente linear 5 a 50% (v/v) de acetonitrila contendo 0,1% (v/v) de ácido trifluoracético durante 60 min com fluxo de 1 mL/min. Os perfis cromatográficos obtidos mostraram que os queijos provenientes de Jaguaribe e Caicó foram similares provavelmente, por serem estados próximos tendo o clima, vegetação e tecnologia de fabricação semelhante. Já os do agreste de pernambucano apresentam cromatogramas diferentes, sendo esta diferença ocasionada provavelmente, pela tecnologia de fabricação utilizada uma vez que, o queijo coalho neste estado é feito sem aquecimento da massa, enquanto que nas outras regiões a massa é aquecida, somados ao fatores ligados ao clima e vegetação que alimenta os animais no agreste de Pernambuco.

Palavras-chave: Queijo artesanal, Peptídeos, HPLC