

INDICADORES FÍSICO-QUÍMICOS DE QUEIJO COALHO PRODUZIDOS NOS ESTADOS DO RIO GRANDE DO NORTE E CEARÁ

MARIA ALVES FONTENELE, MARIA DO SOCORRO ROCHA BASTOS, WELLINGTON DA SILVA OLIVEIRA, OTILIA MÔNICA ALVES BORGES DE OLIVEIRA, MARTA LUCIANA DE SOUSA XAVIER.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL, UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, CENTRO TECNOLÓGICO VOCACIONAL.

O Brasil apresenta uma diversidade de queijos produzidos de forma artesanal que tem características diferenciadas de acordo com a região produtora. Na região Nordeste, o principal queijo artesanal é o tipo coalho, produto tradicional que geralmente é produzido por pequenos e médios produtores utilizando na maioria das vezes o leite cru como matéria-prima. O queijo coalho é um produto muito popular e já faz parte da cultura da região Nordeste, mas o fluxograma de produção em algumas etapas é diferenciado, refletindo nas características do produto final. O objetivo deste trabalho foi avaliar parâmetros físico-químicos do queijo coalho produzido no Ceará e Rio Grande do Norte com a finalidade de contribuir para padronização e melhoria da qualidade do produto. Um total de 150 amostras de queijo coalho, provenientes de queijarias da região de Jaguaribe e Jaguaratama (CE) e região de Caicó (RN), foram analisadas em 2009. As amostras foram coletadas em 30 queijarias, sendo 05 amostras por produtor, acondicionadas em caixas térmicas. As análises físico-químicas, realizadas foram: Umidade; Cinzas, Gordura – Gerber, Acidez - % de ácido láctico e pH pelo método direto usando pHmetro. Para o teor de acidez as amostras variaram de 0,30% a 0,56%, destaque do maior percentual para os queijos provenientes de Jaguaratama - CE. Outros autores encontraram valores próximos entre 0,33% a 0,57% para queijos coloniais de coalho. A acidez depende de vários processos de produção e pode variar pela falta de padronização na fabricação dos queijos, do tempo de maturação ou então do tipo de queijo elaborado. Os valores de pH obtidos foram entre 5,92 e 6,37, sendo o menor percentual para os queijos de Jaguaribe. Os queijos provenientes da região de Jaguaribe apresentaram valores de umidade em 42,31% enquanto para os queijos da região de Caicó estes valores ficaram em

torno de 39,04%. Atribui-se estas diferenças às tecnologias empregadas entre regiões. Os queijos da região de Caicó obtiveram maiores percentuais de cinzas (4,63%), já a região de Jaguaretama obteve menor valor (3,32%). Nos queijos da região de Caicó foi observado o menor percentual de gordura (23,85%) e a região de Jaguaribe obteve o maior valor (32,86%). Observou-se que nos parâmetros físico-químicos analisados, os queijos coalhos artesanais produzidos no Ceará e Rio Grande do Norte apresentaram variações de acordo com as análises realizadas. Considerando todas as amostras avaliadas as variações ocorreram principalmente com os parâmetros de: gordura, cinzas e acidez. O trabalho evidencia a necessidade de se padronizar o processo de fabricação desses queijos, com o objetivo de auxiliar a uniformização do produto colocado no mercado.

Palavras – chave: Queijo artesanal, Padronização, Processamento