

## CARACTERIZAÇÃO ELETROFORÉTICA DO QUEIJO DE COALHO DE JAGUARIBE, CEARÁ

FONTENELE, M. A. (1); BASTOS, M. S. R. (2); EGITO, A. S. (3)

OLIVEIRA, O. M. A. B. (2); PEREIRA, S. C. (3); VIEIRA, N. M. (2).

1- Doutoranda da Rede Nordeste de Biotecnologia – RENORBIO, Fortaleza CE. 2- Embrapa Agroindústria Tropical, Laboratório de Embalagens - Fortaleza, CE. 3- Embrapa Caprinos, Sobral, CE. Email: egito@cnpc.embrapa.br.

O queijo de coalho é tradicionalmente produzido em todos estados da região Nordeste do Brasil com características diferentes. Neste contexto, a região do Jaguaribe -CE tem se destacado pelas características peculiares dos queijos produzidos de forma artesanal. Baseado na preferência dos consumidores cearenses por estes produtos a Embrapa e colaboradores vem desenvolvendo estudos visando a possibilidade de uma futura denominação de origem do queijo produzido em Jaguaribe-CE. Com isso estudos proteômicos estão sendo realizados para caracterização dos produtos, onde amostras provenientes de 16 queijarias foram coletadas no dia da fabricação, congeladas e submetidas a estudos eletroforeticos. Avaliaram-se métodos de eletroforeses em SDS-PAGE e uréia - PAGE verificando o perfil característico deste tipo de queijo, identificando possíveis diferenças entre fabricantes. Utilizou-se volumes de 20 $\mu$ l (2mg/ml) submetendo-os a coloração de Coomassie e prata. A presença das caseínas (CN)  $\alpha$ ,  $\beta$  e  $\kappa$  foram observadas bem como a presença de inúmeros peptídeos destacando-se para-k-CN a 15.5 kDa em todas amostras. Observou-se diminuição de  $\alpha$ -CN em uma das amostras na primeira coleta, nas demais observou-se similaridade entre as amostras, sugerindo ser esta diminuição provavelmente ocasionada por processo tecnológico ou qualidade do leite. A diminuição da  $\alpha_s$ CN, foi observada tanto em PAGE SDS como uréia sendo esta diminuição melhor observada quando as amostras foram submetidas a PAGE - uréia. Destacando-se que quando amostras foram submetidas a presença da coloração de prata, peptídeos foram mais visíveis que em presença de Coomassie. Os resultados preliminares indicam que tanto PAGE SDS como uréia podem ser utilizados em estudos do queijo coalho, principalmente para verificar possíveis problemas tecnológicos. Sendo a coloração de prata a melhor coloração para observar a presença dos peptídeos uma vez que com esta coloração pode-se detectar menores quantidades de proteína.

Palavras Chaves: queijo, eletroforeses, proteína