



Elaboração e caracterização físico-química e microbiológica de Petit Suisse utilizando amido do caroço do abacate.

Astrid Lopes Freire Léo¹, Alfredina dos Santos Araújo²

RESUMO

O abacate é um fruto comestível do abacateiro que possui um alto valor nutricional, e benefícios para saúde, podendo ser consumido in natura, ou empregado para fabricação de alimentos. Os resíduos gerados pelo uso do abacate são as cascas e os caroços, sendo o último rico em componentes como amido. Diante disso, objetivou-se elaborar formulações de queijo *petit suisse* utilizando o amido extraído do caroço de abacate como agente espessante. Assim, foram elaboradas 3 formulações de *petit suisse*, a formulação controle F1 sem adição de agente espessante, a formulação F2 com uso de 0,5% de goma xantana, sendo esse um espessante convencional, e a formulação F3 utilizando 0,5% de amido do caroço do abacate. Em seguida realizou-se as análises físico-químicas e microbiológicas do leite, amido, e do queijo *petit suisse* durante 28 dias de armazenamento. O leite usado como matéria prima para o queijo apresentou resultados em conformidade com a legislação vigente para os parâmetros físico-químicos e microbiológicos. O amido extraído do caroço do abacate apresentou valores altos de carboidratos, demonstrando que ocorreu um bom isolamento do espessante, e não apresentou contaminações microbiológicas. As formulações de queijo *petit suisse* se mantiveram de acordo com a legislação vigente, tanto para os parâmetros físico-químicos como microbiológicos, durante o período de vinte e oito dias.

Palavras-chave: Amido de fonte alternativa, Resíduos, Lactínios.

¹Aluno de Engenharia de Alimentos, Departamento de UATA, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: astridlopes17@gmail.com

²Doutora, Professora do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: alfredina.yahoo.com.br.



LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. NULLAM ACCUMSAN NEQUE SED DUI ULTRICES ELEIFEND.

ABSTRACT

Avocado is an edible fruit of the avocado tree that has a high nutritional value and health benefits, and can be consumed fresh or used to manufacture food. The waste generated by the use of avocados are the skins and pits, the latter being rich in components such as starch. Therefore, the objective was to develop petit suisse cheese formulations using starch extracted from avocado seeds as a thickening agent. Thus, 3 petit suisse formulations were prepared: the control formulation F1 without adding thickening agent, the F2 formulation using 0.5% xanthan gum, which is a conventional thickener, and the F3 formulation using 0.5% xanthan gum. starch from the avocado pit. Next, physical-chemical and microbiological analyzes of the milk, starch, and petit suisse cheese were carried out during 28 days of storage. The milk used as raw material for the cheese presented results in accordance with current legislation for physical-chemical and microbiological parameters. The starch extracted from the avocado pit presented high carbohydrate values, demonstrating that there was good isolation of the thickener, and did not present microbiological contamination. The petit suisse cheese formulations remained in accordance with current legislation, both for physical-chemical and microbiological parameters, during the period of twenty-eight days.

Keywords: Alternative Source Starch, Residue, Dairies.