



AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DE QUEIJO MUÇARELA DE LEITE DE CABRA

Naara Lara de Oliveira¹, Mônica Correia Gonçalves²

RESUMO

A produção de leite de cabra tem crescido expressivamente no Brasil, especialmente na região Nordeste, que apresenta condições climáticas favoráveis. Vários produtos têm sido elaborados com o leite caprino como alternativa de fornecer aos consumidores produtos diferenciados. Considerando o aumento do mercado de pizzarias e *fast food*, que empregam altas temperaturas na elaboração de seus produtos, algumas propriedades funcionais do queijo muçarela, utilizado como ingrediente, tornaram-se fatores essenciais. Com o intuito de estimular a inserção de queijos produzidos com leite de cabra no mercado, foram elaborados dois tipos de queijo muçarela, um por fermentação e outro por acidificação direta. O objetivo foi avaliar as propriedades funcionais desses queijos para definir a melhor tecnologia para sua aplicação culinária. As características dos queijos foram determinadas por meio de análises físico-químicas (umidade, lipídios, proteínas, cor, potássio, sódio, cálcio, atividade de água, acidez titulável, pH, nitrogênio solúvel em pH 4,6 e em TCA 12%), microbiológicas (coliformes totais e termotolerantes, bolores e leveduras, *Salmonella* e bactérias aeróbias mesófilas) e propriedades funcionais (capacidade de derretimento, elasticidade, escurecimento e liberação de óleo livre) durante o armazenamento (0, 30, 60 e 90 dias) à temperatura de 7° C. Os resultados obtidos demonstraram que todas as análises físico-químicas e microbiológicas atenderam aos requisitos estabelecidos pela legislação. As análises funcionais indicaram que tanto o queijo produzido por fermentação quanto o por acidificação direta atenderam às necessidades tecnológicas para o uso do queijo como ingrediente culinário, estimulando o consumo de muçarela de leite de cabra, possibilitando a expansão para novos mercados.

Palavras-chave: Caprinocultura, queijo de massa filada, ingrediente culinário, funcionalidade.

¹Graduanda em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: naara.lara@estudante.ufcg.edu.br

²Doutora, Professora, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: monica.correia@professor.ufcg.edu.br



**EVALUATION OF THE FUNCTIONAL PROPERTIES OF GOAT'S MILK
MOZZARELLA CHEESE**

ABSTRACT

Goat milk production has grown significantly in Brazil, especially in the Northeast region, which has favorable climate conditions. Several products have been made with goat milk as an alternative to providing consumers with differentiated products. Considering the growth of the pizzeria and fast food market, which employ high temperatures in the preparation of their products, some functional properties of mozzarella cheese, used as an ingredient, have become essential factors. In order to encourage the introduction of cheeses made with goat milk into the market, two types of mozzarella cheese were made, one by fermentation and the other by direct acidification. The objective was to evaluate the functional properties of these cheeses in order to define the best technology for their culinary application. The characteristics of the cheeses were determined by means of physicochemical analyses (moisture, lipids, proteins, color, potassium, sodium, calcium, water activity, titratable acidity, pH, soluble nitrogen at pH 4.6 and in TCA 12%), microbiological analyses (total and thermotolerant coliforms, molds and yeasts, *Salmonella* and aerobic mesophilic bacteria) and functional properties (melting capacity, elasticity, browning and release of free oil) during storage (0, 30, 60 and 90 days) at a temperature of 7° C. The results obtained demonstrated that all physicochemical and microbiological analyses met the requirements established by the legislation. The functional analyses indicated that both the cheese produced by fermentation and the one by direct acidification met the technological requirements for the use of cheese as a culinary ingredient, stimulating the consumption of goat's milk mozzarella, enabling its expansion into new markets.

Keywords: Goat farming, pasta filata cheese, culinary ingredient, functionality.