



ELABORAÇÃO DE QUEIJO TIPO BOURSIN IMERSO EM MANTEIGA DA TERRA E CONDIMENTADO COM PIMENTA ROSA (*SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS* RADDI)

Naara Lara de Oliveira¹, Mônica Correia Gonçalves²

RESUMO

A caprinocultura leiteira, no Brasil, tem aumentado de forma significativa, em especial no Nordeste, região esta que apresenta condições climáticas satisfatórias. Vários produtos têm sido elaborados com o leite caprino como alternativa de fornecer aos consumidores produtos diferenciados, além de agregar valor ao leite caprino. Dentre os produtos elaborados, destaca-se o *Boursin* um queijo tipo creme de sabor suave. A inclusão da pimenta rosa (*Schinus terebinthifolius* Raddi) como antioxidante natural no processamento do queijo tipo *Boursin*, imerso em manteiga da terra, é uma alternativa de ampliar o *Shelf Life*, visto que a pimenta possui compostos bioativos que desempenham atividade antioxidante, além de contribuir para a aceitação sensorial. Portanto, objetivou-se desenvolver três formulações de queijo tipo *Boursin* imersos em manteiga da terra, condimentados com farinha e óleo essencial da pimenta rosa. Os queijos foram caracterizados através de análises físico-químicas e microbiológicas e analisado o *Shelf Life* com o tempo de armazenamento (0, 14, e 28 dias) a temperatura ambiente. Por último foram aplicados testes sensoriais com o objetivo de analisar a aceitação dos potenciais consumidores. As análises de caracterização físico-química e microbiológica atenderam aos requisitos estabelecidos pela legislação. A inserção da pimenta rosa contribuiu para aumentar os compostos fenólicos e capacidade antioxidante. Os queijos tipo *Boursin* produzidos a partir do leite de cabra e imersos em manteiga da terra demonstraram uma boa aceitação sensorial nas três formulações elaboradas. O desenvolvimento deste produto resulta em promover a difusão do uso do leite caprino na fabricação de derivados lácteos diferenciados e com maior valor agregado.

Palavras-chave: Leite caprino, Inovação, Pimenta rosa, Vida de prateleira.

¹Aluna de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos (UATA), UFPG, Pombal, PB, e-mail: naara.lara@estudante.ufcg.edu.br

²Doutora, Docente da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos (UATA), UFPG, Pombal, PB, e-mail: monica.correia@professor.ufcg.edu.br



**ELABORAÇÃO DE QUEIJO TIPO BOURSIN IMERSO EM MANTEIGA DA TERRA
E CONDIMENTADO COM PIMENTA ROSA (*SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS*
RADDI)**

ABSTRACT

Dairy goat farming in Brazil has increased significantly, especially in the Northeast, a region that has satisfactory climatic conditions. Several products have been created with goat milk as an alternative to providing consumers with differentiated products, in addition to adding value to goat milk. Among the products made, Boursin stands out, a cream-type cheese with a mild flavor. The inclusion of pink pepper (*Schinus terebinthifolius* Raddi) as a natural antioxidant in the processing of Boursin-type cheese, immersed in local butter, is an alternative to expanding Shelf Life, as pepper has bioactive compounds that perform an antioxidant activity, in addition to contributing to sensory acceptance. Therefore, the objective was to develop three formulations of Boursin-type cheese immersed in local butter, seasoned with flour and pink pepper essential oil. The cheeses were characterized through physical-chemical and microbiological analyses and Shelf Life was analyzed with storage time (0, 14, and 28 days) at room temperature. Finally, sensory tests were applied to analyze acceptance by potential consumers. The physicochemical and microbiological characterization analyses met the requirements established by legislation. The inclusion of pink pepper contributed to increasing phenolic compounds and antioxidant capacity. Boursin cheeses produced from goat's milk and immersed in local butter demonstrated good sensory acceptance in the three formulations developed. The development of this product results in promoting the widespread use of goat's milk in the manufacture of differentiated and higher-value dairy products aggregate.

Keywords: Goat milk, Innovation, Pink pepper, Shelf Life.