

Queijo Minas Frescal probiótico adicionado de Kefir

Fernanda Costa Prates*¹, Priscila Pereira Vargas¹, Felipe Furtini Haddad¹, Sandra Maria Pinto¹

¹Universidade Federal de Lavras, Lavras/MG, Brasil.

*Doutoranda – fernandacostaprates@hotmail.com

Nos últimos anos, as indústrias de alimentos têm se preocupado em oferecer aos consumidores alimentos com elevado valor nutricional, através da incorporação de ingredientes funcionais, como os compostos bioativos: carotenoides, fenólicos, ácidos graxos poli-insaturados, prebióticos e probióticos. Probióticos são microrganismos vivos, que quando administrados em quantidades adequadas conferem benefícios à saúde do hospedeiro, proporcionando a preservação fisiológica das funções do trato gastrointestinal e do sistema imunológico. O Kefir é um leite fermentado, ácido, levemente alcoólico, produzido artesanalmente a partir de grãos que contêm uma população estável de microrganismo probióticos. O queijo é um meio de conservação do leite e uma maneira simples de se consumir as propriedades nutritivas do leite, sendo recomendado em dietas alimentares devido a sua alta digestibilidade quando comparado a outros alimentos. A adição de kefir ao queijo minas frescal pode ser uma alternativa viável para se obter um alimento funcional probiótico e com características sensoriais agradáveis, agregando assim valor nutricional e comercial ao produto. O objetivo deste trabalho foi elaborar um queijo minas frescal com substituição do fermento convencional pelo kefir e avaliar suas características físico-químicas, viabilidade das bactérias lácticas e a percepção do consumidor. Foram desenvolvidas duas formulações de queijo minas frescal, diferentes apenas no tipo de microrganismo utilizado como agente de fermentação: queijo minas frescal controle (QC) e queijo minas frescal adicionado de kefir (QK). Foram realizadas análises do teor de umidade (AOAC, 2005) e gordura (BRASIL, 2006); pH, utilizando peagmetro digital, análise sensorial por meio de um teste de comparação pareada unilateral, e contagem de bactérias lácticas após plaqueamento das diluições seriadas das amostras em meio de cultura MRS e incubação a 37°C/72h em anaerobiose. Ambos os queijos se apresentaram de acordo com o exigido pelo regulamento técnico do queijo minas frescal em relação aos teores de umidade e gordura, evidenciando que a utilização de kefir como substituto ao fermento não alterou o conteúdo destes constituintes, sendo o % de umidade, gordura e gordura no extrato seco de 62,08; 18,0 e 47,47 respectivamente para o QC e 63,65, 18 e 49,52 para o QK. QK apresentou pH inferior ao QC, 4,9 e 5,2 respectivamente, acidificação esta perceptível sensorialmente. Na análise sensorial, dos 25 julgadores, 18 preferiam o queijo minas controle e 7 optaram pelo queijo adicionado de kefir. Através da tabela de distribuição, o número mínimo para constatar diferença significativa é 18, assim, existe diferença significativa entre as amostras ao nível de 5% de significância e o QC foi o mais preferido. A contagem média de bactérias lácticas do QK foi de 8,03 Log UFC/g, superior ao QC, equivalente a 7,4 Log UFC/g, indicando que a população de bactérias lácticas no queijo adicionado de kefir foi superior cerca de 1 ciclo log, sendo considerados como alimentos probióticos de acordo com a legislação brasileira (BRASIL, 2008) em uma porção média de 50g.

Palavras-chave: probiótico, alimento funcional, queijo minas frescal, kefir.

Agradecimentos: Capes, CNPq, Fapemig.