PRODUÇÃO DE QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL COM LEITE A2A2 DESNATADO E SEMI-DESNATADO, COAGULADO COM KEFIR, COM E SEM ADIÇÃO DE ALECRIM (*Rosmarinus officinalis* L.)

Natália Manosso – Colégio Estadual Agrícola Augusto Ribas – CAAR – manossonatalia@gmail.com
Anna Beatriz Kos Lopes – Colégio Agrícola Estadual Augusto Ribas – CAAR – annabeatrizkoslopes@gmail.com
Profª. Dra.Rosa Maira Tonet – Secretaria Estadual de Educação do Paraná – SEED/PR – matonet1@hotmail.com

Resumo: Este trabalho foi realizado no Colégio Agrícola Augusto Ribas em Ponta Grossa (CAAR), teve como objetivo a produção artesanal do queijo tipo Minas Frescal, com 4 amostras de queijos feitas com leite A2A2 e adição de kefir, duas destas amostras com leite desnatado com e sem condimentos (alecrim). Os resultados obtidos foram que o leite A2A2 desnatado obteve melhor textura, aparência e sabor, quando comparado, ao semidesnatado. A análise sensorial foi feita com 36 pessoas não treinadas, tendo como resultados maior preferência pelo queijo sem adição de condimento e com leite desnatado, e relacionando a compra, estes também se destacou.
Palavras-chave: Análises Sensoriais. Desnatado. Leite A2A2. Queijo Minas Frescal. Semidesnatado.

1. Introdução

A junção em um queijo do leite A2A2, que reduz desconfortos no organismo de indivíduos sensíveis à beta-caseína A1. E a inclusão do kefir que traz os benefícios dos probióticos. Com o uso de ervas aromáticas como Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) que possui propriedades funcionais para combater os danos ocasionados pelo estresse oxidativo no organismo humano (Antunes e Veiga,2019). O resultado esperado com a junção destes elementos é a produção de um queijo que apresenta propriedades funcionais.

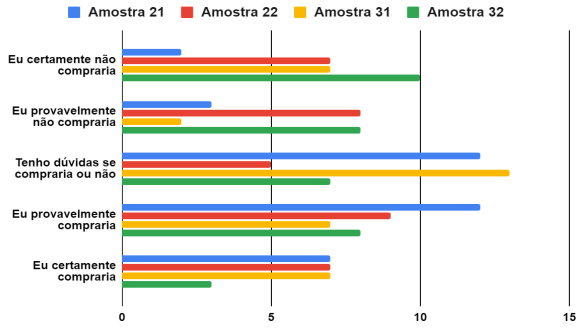
2. Materiais e Métodos

Para produção das amostras A21 e A22, foram necessários: 3,0 litros de leite A2A2 desnatados (temperatura de 40°C), 03 ml de coagulante, 05 colheres de kefir adicionados no mesmo momento do coalho, alecrim desidratado, apenas na A22 e 2 colheres de sal. Para as amostras A31 e A32, foram utilizados os mesmos métodos de preparo das amostras A21 e A22, diferindo apenas o tipo de leite para o A2A2 semidesnatado.

3. Resultados

Diante das análises, o leite desnatado A2A2 teve um desempenho maior em relação ao semidesnatado. O resultado das análises sensoriais comprovam que as amostras sem condimentos foram mais aceitas pelos julgadores.

Figura 01 – Atitude em relação a compra dos queijos apresentados.



Fonte: Elaborado pelos autores.

A tabela 01 apresenta a opinião em relação à impressão geral das amostras.

Tabela 01 – Opinião sensorial considerando "pior e melhor queijo"

	A 21	A22	A31	A 32
Pior	8	10	5	13
Melhor	12	5	8	11

Fonte:Elaborado pelos autores.

4. Conclusão

O queijo com leite A2A2 desnatado apresentou melhores resultados na análise sensorial, e de intenção de compra.

Referências

Antunes Oliveira, J. C. Veiga, R. da S. (2019) "Impacto do uso do alecrim - *Rosmarinus officinalis L.* - para a saúde humana", Brazilian Journal of Natural Sciences, 2(1), p. 12.