

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E QUANTIFICAÇÃO DE AMIDO EM REQUEIJÃO CREMOSO

Caroline B. Karaziack, Isabelle G. Degaspari\*, Walkiria H. Viotto

### Resumo

Este trabalho teve como objetivo caracterizar dez amostras comerciais de requeijão culinário com adição de amido, comercializados na cidade de Campinas, SP, quanto às características físico-químicas, textura e aceitação sensorial. Os resultados obtidos nas análises físico-químicas e de firmeza mostraram grande variação para todos os atributos analisados. No teste de aceitação realizado com 120 provadores, todas as amostras (com e sem amido) tiveram avaliação positiva, mas os provadores mostraram preferir o requeijão sem amido. Os resultados evidenciam falta de padronização entre os requeijões culinários presentes no mercado e que o uso de amido em requeijão é aceito sensorialmente pelos consumidores.

### Palavras-chave:

Requeijão cremoso, amido, aceitação sensorial.

### Introdução

O requeijão cremoso é o segundo queijo mais consumido no Brasil, devido ao uso como ingrediente culinário. Para isso, deve apresentar textura firme e baixa capacidade de derretimento quando submetido a aquecimento. A adição de amido ao produto reduz custos e contribui nas propriedades funcionais desejadas, como a textura. O objetivo deste estudo foi caracterizar 10 amostras de diferentes marcas de requeijão culinário com adição de amido, comercializados na cidade de Campinas, SP, quanto às características físico-químicas, textura e aceitação sensorial.

### Resultados e Discussão

Houve grande variação para todos os atributos analisados, como apresentado na tabela 1. Metade das amostras apresentaram teor de umidade superior ao permitido pela legislação para requeijão cremoso (65%). Todos os requeijões apresentaram GBS\* > 55%, estando de acordo com a legislação brasileira. A concentração de amido variou de 2,5% a 8%. Para o requeijão cremoso, não há restrições em relação à adição de amido; apenas que seja declarado a adição de amido no rótulo do produto.

A aceitação sensorial foi realizada com 3 amostras comerciais representativas do lote (diferentes teores de amido), e uma amostra controle (sem adição de amido). Todas as amostras obtiveram notas acima de 5 pontos na escala hedônica, o que caracteriza uma aceitação positiva. Entretanto, os consumidores mostraram preferir o requeijão sem amido.

**Tabela 1.** Caracterização Físico-Química de 10 amostras comerciais de Requeijão.

Amostra	Umidade (%)	Gordura (%)	GBS (%)	Amido (%)	Firmeza (N)
1	62,7±0,1	26,9±0,3	72,1	04,8±0,1	8,9±0,4
2	65,1±0,2	17,2±0,1	49,2	04,3±0,2	1,8±0,1
3	62,4±0,2	24,8±0,6	65,9	02,5±0,1	4,6±0,4
4	77,5±0,1	0,91±0,1	40,3	03,1±0,4	4,1±0,2
5	65,4±0,1	23,8±0,5	68,6	05,5±0,3	8,2±1,6
6	78,5±0,1	0,82±0,1	38,1	08,2±0,3	3,5±0,1
7	64,8±0,1	24,9±0,7	71,0	04,3±0,1	9,3±0,8
8	65,2±0,1	24,6±0,4	70,8	05,2±0,2	1,0±0,1
9	62,5±0,1	26,3±0,5	70,2	04,9±0,1	0,9±0,1
10	65,2±0,1	24,6±0,4	70,8	05,2±0,2	0,9±0,1

### Conclusões

Os resultados evidenciam a falta de padronização entre os requeijões culinários presentes no mercado e que o uso de amido em requeijão é aceito sensorialmente pelos consumidores.

### Agradecimentos

Agradecimento: à CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior e CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) pelo suporte financeiro (bolsas).

BLIGH, E.G.; DYER, W. J. A rapid method of total lipid extraction and purification. *Canadian Journal of Biochemistry and Physiology*, Ottawa, v.37, p.911-917, 1959.

AOAC. 2006. *Official methods of analysis*. 18th ed. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, Va., U.S.A.

RAPACCI, M. Estudo comparativo das características físicas e químicas, reológicas e sensoriais do requeijão cremoso obtido por fermentação láctica e acidificação direta. Campinas, 1997. 144p. Tese (Doutor em Tecnologia de Alimentos) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas.

AOAC – ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of AOAC International. Starch (Total) in Cereal Products. 996.11. AOAC International, 2000.