

## **Análise da qualidade do leite de cabra e elaboração de queijo *petit suisse***

Kélvia Xavier Costa Ramos Neto<sup>1</sup>, Roselir Ribeiro da Silva<sup>2</sup>, Weder Garcia Aneres<sup>1</sup>  
Dairo da Silva Cabral<sup>1</sup>, Tales Medina Ribas<sup>1</sup> e Estevão Marcondes Tosetto<sup>2</sup>.

*1. Discente do IF Sudeste MG Campus Rio Pomba; 2. Docente do IF Sudeste MG Campus Rio Pomba.*

(Kélvia Xavier Costa Ramos Neto)

O leite de cabra vem se destacando como complemento alimentar de idosos, adolescentes e crianças alérgicas ao leite de vaca, sendo também recomendado para pessoas portadoras de desordens gastrintestinais. O queijo é uma das mais antigas formas para se conservar o leite por ser um alimento nutritivo, devido a presença de proteínas, gorduras, sais minerais e vitaminas. O queijo "Petit Suisse", fresco ou maturado, é obtido por coagulação do leite com enzimas específicas e/ou de bactérias lácticas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição físico-química de leite de cabra e desenvolver dois queijos "Petit Suisse" sabor morango, sendo um com leite caprino e bovino (1:1) (QueijoCB) e outro com leite caprino (QueijoC), para em seguida fazer avaliação sensorial. As coletas do leite foram realizadas em quatro apriscos localizados na região da Zona da Mata de Minas Gerais. As análises físico-químicas da matéria prima foram realizadas em três repetições utilizando o Laboratório do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do IF Sudeste MG Campus Rio Pomba. Foram elas: acidez, densidade, crioscopia, gordura, proteína, extrato seco total (EST) e desengordurado (ESD). Após a coleta do leite e fabricação dos queijos a análise sensorial foi realizada por meio do teste de aceitação da escala hedônica de 9 pontos (1-Desgostei extremamente e 9-Gostei extremamente), onde 50 provadores não treinados avaliaram os atributos viscosidade, sabor, cor, aroma, textura e impressão global. A diferença entre os atributos sensoriais de cada queijo foi analisada por meio da ANOVA em blocos casualizados ( $p < 0,05$ ). As análises físico-químicas apresentaram os resultados médios  $\pm$  desvio padrão: acidez: 0,159%  $\pm$  0,144, densidade: 1,029  $\pm$  0,001, crioscopia: 0,574  $\pm$  0,004, gordura: 3,64%  $\pm$  0,498, proteínas: 3,48%  $\pm$  0,128, EST: 12,4%  $\pm$  0,286, ESD: 8,76%  $\pm$  0,233. De acordo com I.N SDA-37 do Ministério da Agricultura as análises físico-químicas se apresentaram dentro dos padrões estabelecidos para leite de cabra. Na análise sensorial para o QueijoCB foram obtidos os valores médios: Viscosidade: 6,5; sabor: 6,0; cor: 6,92; aroma: 6,62; textura: 6,26 e impressão global: 6,06. O QueijoC apresentou os valores médios: Viscosidade: 6,14; sabor: 6,28; cor: 6,92; aroma: 7,2; textura: 5,96 e impressão global: 6,48. Houve diferença somente nos atributos sabor e impressão global e nestes quesitos o QueijoC de leite de cabra foi preferido ( $p < 0,05$ ). Para os demais atributos não houve diferença entre os queijos. O resultado das notas de

X Semana da Zootecnia  
Produção Animal buscando a Eficiência do Sistema  
IF Sudeste MG – Campus Rio Pomba  
10 a 12 de maio de 2017

aceitação, para os atributos sensoriais avaliados, variou de 6 a 7,2, que se situa entre o gostei ligeiramente a gostei regularmente e representa boa aceitação para os produtos. Pode-se concluir que o leite de cabra coletado nas 4 propriedades apresentou-se dentro dos padrões legais estabelecidos e os queijos elaborados com ele tiveram boa aceitação na análise sensorial o que sugere, outra possibilidade viável de aproveitamento desse alimento.

**Palavras-Chave:** Análise de leite, análise sensorial, queijo de cabra.