

REQUEIJÃO COM BROTO DO BAMBU EM PÓ: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

OLIVEIRA; João Eduardo Gomes de¹, GAZONI; Isadora², GUSMÃO; Joana Arlete Biehl³, FRANZEN;
Ocsana Helen⁴, RIGO; Elisandra⁵, SEHN; Georgia Ane Raquel⁶

RESUMO

O queijão possui consistência que permite a espalhabilidade à temperatura ambiente. Essa característica se deve à ausência de uma matriz proteica rígida, resultado da forte agitação, homogeneização e ação do sal emulsificante durante o processamento. A adição de fontes vegetais em queijão constitui uma possibilidade de veicular compostos que auxiliem na saudabilidade e melhorem as características tecnológicas deste produto, neste sentido, os brotos de bambu tornam-se interessantes, uma vez que estes são ricos em diversos nutrientes, como vitaminas, minerais, proteínas e possuem baixo teor de gordura e alto teor de fibras. O presente estudo teve como objetivo desenvolver um queijão com adição do pó do broto do bambu (*Dendrocalamus asper*), bem como avaliar as características físico-químicas (umidade, cinzas, proteína, gordura, pH e acidez titulável) das formulações. Os queijões foram elaborados com massa de queijo, sal fundente comercial (difosfato, tetrassódico e pirofosfato tetrassódico), creme de leite pasteurizado bovino (~ 45% gordura), água e cloreto de sódio para a formulação controle (FC) e para a formulação com adição do pó do broto do bambu (FB), foi acrescido nos ingredientes acima mencionados, 1,5% do broto do bambu mantido em ebulição (1:4 - broto em pedaços de 6 cm³: água potável) por 90 min para remoção dos compostos cianogênicos, desidratado a 80 °C em estufa com circulação de ar e triturado, em liquidificador doméstico até granulometria inferior a 0,500 mm. O pó do broto do bambu utilizado continha 69,22% de fibra alimentar total. A caracterização do queijão não indicou diferença significativa entre os valores de (FC e FB): umidade (54,95 e 55,15%), cinzas (3,44 e 3,56%), proteína (1,24% e 1,38%) e gordura (25,26% e 26,53%). O valor de pH da FC (5,93) foi menor ($p<0,05$) quando comparando com FB (5,96) e consequentemente o oposto foi observado em relação a acidez titulável (FC 9,26% e FB 8,97%). O pH está relacionado com a consistência, sendo que valores próximos a 5,4 podem prejudicar a estrutura, formando uma textura muito firme e granulada nos queijos processados. Os resultados refletiram que a adição do pó do broto do bambu não interferiu de maneira significativa na formulação dos queijões, além de ter aumentando a quantidade de fibra alimentar total (dados não informados) e consiste em uma oportunidade de matéria-prima inovadora para maiores investigações em trabalhos futuros, em maiores concentrações, a fim de se alcançar um produto com apelo de saudabilidade.

PALAVRAS-CHAVE: Queijos processados; *Dendrocalamus asper*; fusão; fibra

¹ Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, joaoeduardogo@gmail.com

² Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, isadora_gazoni@hotmail.com

³ Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, joanaabg2@gmail.com

⁴ Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, ocsanaff@gmail.com

⁵ Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, elisandra.rigo@udesc.br

⁶ Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, georgia.sehn@udesc.br