

03 ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DO SORVETE DE BACURI

V. de S. NASCIMENTO¹, T. N. RODRIGUES², A. A. PASSOS³, R. B. S. NEVES⁴, K. O. COELHO⁴, C. P. BUENO⁴.

1 Tecnólogo em Laticínios. Universidade Estadual de Goiás. *Campus* São Luís de Montes Belos. Rua da Saudade, 56 - Vila Eduarda, São Luís de Montes Belos - GO, CEP: 76100-000 - GO - Brasil, Telefone: (64) 3671-1427.

2 Graduanda em Tecnologia em Laticínios - Bolsista PIBIT/CNPq - Bolsista de Iniciação Científica e Tecnológica da Universidade Estadual de Goiás - na modalidade PIBITI/CNPq. E-mail: thainoguerog@gmail.com.

3 Mestrando em Desenvolvimento Rural Sustentável. Universidade Estadual de Goiás. *Campus* São Luís de Montes Belos - GO.

4 Professor Doutor. Universidade Estadual de Goiás. *Campus* São Luís de Montes Belos - GO.

O sorvete é reconhecido como alimento completo e de alto valor, do ponto de vista nutricional devido, sobretudo, ao seu alto conteúdo de carboidratos e gordura. O bacuri *Platonia Insignis Mart.*, é um fruto que possui sabor ácido e adocicado, rico em fósforo, cálcio, ferro e vitamina C, bastante apreciado na culinária na forma de polpas, licores, tortas, geleias, dentre outros produtos. Cita-se ainda que o bacuri possui alto teor de fibra alimentar e, por isso, pode auxiliar no melhor funcionamento do intestino e na manutenção dos níveis de colesterol no sangue. Considerando tais aspectos, este estudo foi proposto com o intuito de avaliar aceitação global do sorvete sabor bacuri a 10%. Os testes sensoriais de aceitação global e avaliação de atributos: sabor, aroma, textura e cor, por meio da escala hedônica de nove pontos, foram realizados com 43 provadores não treinados. Os resultados obtidos foram submetidos a análise estatística descritiva, com o intuito de observar as médias gerais relacionadas aos atributos avaliados. Anota média de aceitação global do produto foi de 8,02. Quanto aos atributos: aroma, cor e aparência, destaca-se que as notas médias foram superiores a 8,0. As menores notas obtidas foram para o sabor e textura (Nota 7,4), tal ocorrência pode estar relacionada com o perfil afetivo ou com a sensação sensorial dos provadores, pois cada um, guarda em sua memória, a sensação do consumo de um alimento, e como o bacuri é uma fruta pouco conhecida no mercado, pode haver uma sensação de estranhamento ao primeiro momento. Conclui-se que o sorvete de bacuri teve boa aceitação entre os provadores e que ele pode ser lançado no mercado laticínio.

Palavras-chave: aceitabilidade, frutos do cerrado, novos produtos

04 INDICADORES FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICOS DO LEITE CRÚ DESTINADO A FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS FRESCAL, NO MUNICÍPIO DE RIO VERDE - ESTADO DE GOIÁS, BRASIL.

D. S. PERES¹, L. S. A. MARTINS^{2*}, R. G. MOTTA³, P. A. SANTOS⁴

Aluna do curso de engenharia de Alimentos, Instituto Federal Goiano - Rio Verde - GO

2 Mestranda em Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Goiano - *Campus* Rio Verde - GO.

E-mail: lorryne-vip@hotmail.com

3 Prof. Dr. Universidade de Rio Verde (UNIRV), Curso de Medicina Veterinária, Rio Verde - GO

4 Prof. Dra. Instituto Federal Goiano, *Campus* Rio Verde - GO, Curso de Engenharia de Alimentos

O queijo minas frescal é um dos tipos de queijos mais produzidos e com maior aceitação comercial no Brasil. Seu processo de obtenção pode ser artesanal ou industrial sob inspeção municipal, estadual ou federal. O presente trabalho investigou a qualidade físico-química e microbiológica do leite cru destinado a fabricação de queijo minas frescal em dois laticínios situados no município de Rio Verde - GO: o laticínio (A) contava com inspeção municipal e o transporte de leite era efetuado em latões; o laticínio (B) era fiscalizado pela inspeção estadual e o transporte de leite era realizado a granel em caminhões isotérmicos. Os teores de gordura, proteína, lactose e extrato seco desengordurado (ESD), não apresentaram diferença estatística entre os grupos estudados, e encontravam-se dentro dos valores mínimos propostos pela instrução normativa 62, a destacar 3g 100g⁻¹ de gordura, 2,9g 100g⁻¹ de proteína, 11,4 g 100g⁻¹ de Extrato Seco Total (EST) e 8,4 g 100g⁻¹ de Extrato Seco Desengordurado. Os resultados obtidos para CCS foram 7,5x10⁵ CS mL⁻¹ para o leite utilizado no processo de fabricação do queijo A e 5,9x10⁵ CS mL⁻¹ para o B, valores significativamente distintos entre si ($p < 0,05$), ambo situados fora dos padrões preconizados pela IN 62 ($\leq 5,0 \times 10^5$ CS mL⁻¹). Os valores encontrados podem indicar deficiência na identificação de mastite subclínica do rebanho, o que pode determinar

variações nos teores de gordura, proteína, minerais e sólidos totais, não favoráveis à qualidade do leite e que podem afetar características sensoriais do Queijo Minas Frescal. Os valores apresentados para CBT do leite utilizado para o processo de produção dos queijos A e B foram, respectivamente, 2,8x10⁵ e 6,0x10⁶ UFC mL⁻¹, diferindo significativamente entre si ($p < 0,05$). O leite utilizado no processo de fabricação do queijo B está fora dos padrões preconizados pela legislação, de $\leq 3 \times 10^5$ UFC mL⁻¹. Elevados valores de CBT podem indicar principalmente deficiência higiênico-sanitária durante a ordenha.

Palavras-chave: Qualidade do leite, microbiologia, constituintes do leite
Agradecimento: PIVIC/CNPq, referente ao período de Agosto/2014 a /2015.

05 ANÁLISE DA ROTULAGEM DE LEITES UHT COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE CAMPINA GRANDE-ESTADO DA PARAÍBA, BRASIL.

W. S. MORAIS^{1*}, C. R. M. SILVA FILHO²

1 Centro de Tecnologia, Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos,

Universidade Federal da Paraíba, *Campus* I, João Pessoa, Paraíba, Brasil.

2 Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Departamento de Gestão e Tecnologia de Agroindustrial, Universidade Federal da Paraíba, *Campus* III, Bananeiras, Paraíba, Brasil.

E-mail: whesleymorais@hotmail.com

A rotulagem dos alimentos, ao orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, pode promover escolhas alimentares apropriadas, sendo indispensável, no entanto, a fidedignidade das informações. Em pesquisa realizada pela Associação Brasileira da Indústria do Leite Longa Vida (ABLV), foi constatado que o leite UHT está presente em 87% das moradias brasileiras, representando 76% do leite fluido de consumo e mais de 47% do total do leite consumido no Brasil. Considerando-se o consumo do leite UHT e a importância da aquisição de alimentos seguros e de qualidade, o presente trabalho foi delineado para verificar as informações constantes nos rótulos das embalagens de leites UHT expostos à venda nos supermercados da cidade de Campina Grande/Estado da Paraíba, Brasil para compará-las com os parâmetros exigidos pela legislação brasileira vigente. Foram analisados trinta e um rótulos de dezoito marcas de leite UHT integral, semidesnatado e desnatado. Os produtos foram analisados quanto aos princípios gerais de rotulagem, apresentação da informação nutricional e dos dados básicos obrigatórios no rótulo de produto alimentício. Os dados coletados foram confrontados com a RDC nº 259/2002, a RDC nº 359/2003, a RDC nº 360/2003, a RDC nº 40/2002 e a RDC nº 222/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e com o preconizado pela Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Num panorama geral, independentemente da marca e da classificação do leite UHT, todos os 31 rótulos analisados atendiam as seguintes legislações: Lei federal 10.674/2003 e Resoluções RDC's nº 359/2003, nº 360/2003, nº 40/2002 e a nº 222/2002, todas expedidas pela ANVISA. Quando comparados com a RDC nº 259/2002, que serve como base para a observação da conformidade e da qualidade final dos rótulos que as empresas de alimentos estão apresentando aos consumidores, foi observado que todas as marcas apresentaram-se adequadas conforme o preconizado pela legislação vigente, com exceção da identificação do lote. Dados referentes ao lote não foram encontrados em 3/31 (9,7%) dos rótulos de leite UHT. Concluiu-se que as empresas de leite UHT que comercializam seus produtos na cidade de Campina Grande/PB estão se adequando com as normas de rotulagem alimentar vigentes na atualidade.

Palavras-chave: leite longa vida, rótulo, legislação.

06 EFEITO DA ADIÇÃO DO FERMENTO NATURAL SOBRE A CONTAGEM DE BACTÉRIAS LÁTICAS EM QUEIJO MINAS ARTESANAL DO SERRO

V. N. PAIVA¹, A. L. F. S. CUNHA², C. C. CABRINI², P. VIEIRA¹, M. S. PINTO^{3*}

1 Estudantes de graduação em Engenharia de Alimentos, ICA-UFGM;

2 Estudantes de Mestrado em Produção Animal, ICA-UFGM; 3 Professor Adjunto, ICA-UFGM. E-mail: maxonze@yahoo.com.br

Os queijos Minas artesanais assumem grande importância econômica, social, ambiental e política para o estado de Minas Gerais, Brasil, aonde são responsáveis pelo sustento direto e indireto de mais de 35 mil famílias. O fermento natural é utilizado pela grande maioria de produtores na forma de soro fermento ou de porções de queijos anteriormente fabricados. Todavia o seu uso é indiscriminado o que contribui para a descaracterização do queijo. O presente trabalho avaliou o efeito da adição de fermento natural sobre as contagens de bactérias láticas do queijo Minas artesanal do Serro no transcurso de 60 dias de maturação. Foram analisados três queijos fabricados