

062

**COMPARAÇÃO DA ACEITABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL DE QUEIJOS MEIA CURA PROCESSADOS COM QUEFIR OU IOGURTE TRADICIONAL.** *Gessica Schmitz, Heloisa Helena Chaves Carvalho, José Maria Wiest (orient.) (UFRGS).*

Os grãos de quefir são conglomerados de microrganismos vivos que vivem em perfeita relação simbiótica. São capazes de realizar uma dupla fermentação: alcoólica e ácido láctica do leite, gerando um produto com inúmeros benefícios à saúde do homem. Com o intuito de agregar o alto valor nutritivo do leite com os benefícios funcionais fisiológicos do quefir, elaborou-se um queijo meia cura (tipo minas) tendo como inóculo o quefir. Com base nos resultados de teste sensorial preliminar do produto, verificou-se boa aceitabilidade, viabilizando observações posteriores. Decidiu-se, então, verificar se a utilização de diferentes inóculos, de quefir e de iogurte, seriam percebidas pelos provadores, bem como o grau de aceitabilidade destes produtos. Autores referem que as diferenças de sabor, aroma e textura, ocasionadas pelo uso de inóculos são percebidas ao longo da maturação. Sendo assim, optou-se pela temperatura de refrigeração, entre 7 e 10° C, em embalagens fechadas como condição de maturação. O tempo de maturação está sendo determinado a partir de análises de acidez e umidade, além de microbiológicas. Para quantificar a diferença entre o queijo de meia cura - quefir e o queijo de meia cura - iogurte realiza-se um teste sensorial do tipo diferença triangular, sendo a aceitabilidade verificada por teste de escala hedônica. Como hipótese propõe-se que os provadores percebam a diferença entre os queijos processados com os dois inóculos, e que o queijo meia cura – quefir apresente aceitabilidade igual, ou superior ao queijo de meia cura – iogurte. Apoio PIBIC/CNPq.