

073

**AVALIAÇÃO DOS ÍNDICES DE PROFUNDIDADE E EXTENSÃO DA MATURAÇÃO DE QUEIJOS AZUIS.** *Felipe Teichmann, Neila S. P. S. Richards (orient.)* (Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, Tecnologia de Alimentos, UNISINOS).

O queijo Roquefort é um dos queijos mais antigos da França sendo mencionado por Plínio, na Roma Antiga, em seu livro de 79 d.C. Em 1411, Carlos VI concedeu ao povo de Roquefort o monopólio da maturação do queijo em suas cavernas, como já era feito há séculos. Em 1961, o Tribunal de Grande Instance, em Millau, decretou que, embora pudessem ser feitos em muitas regiões do sul da França, os queijos só poderiam ser classificados como verdadeiros Roqueforts se fossem amadurecidos nas cavernas naturais de Mont Combalou, na comuna de Roquefort-sur-Soulzon. Com o Stilton e o Gorgonzola, o Roquefort é um dos maiores queijos azuis do mundo. Tem um sabor distinto, vigoroso e bem salgado, muito diferente da doçura do leite. A maturação é um processo muito complexo no qual os microrganismos e as enzimas no queijo mudam lentamente a sua composição de moléculas orgânicas complexas para outras muito mais simples. É quando o queijo começa a adquirir a sua textura e flavour característicos. Este importante processo de cura é realizado em cavernas ou, na falta destas, em salas de estocagem especiais onde à temperatura e a umidade são cuidadosamente controladas. Estes queijos amadurecem de dentro para fora. A cultura fúngica pode ser adicionada com as culturas starter ou ser adicionada no estágio de coagulação. O acompanhamento da maturação permite definir o momento ideal de lançamento do queijo no mercado. Este trabalho teve como objetivo avaliar a composição centesimal e os índices de maturação de três diferentes marcas comerciais de queijo azuis (tipo Roquefort) e compará-lo com um queijo azul preparado em laboratório. Os produtos apresentaram de 0, 15 a 1, 44% de acidez titulável em ácido láctico, de 53, 90 a 76, 5% de umidade, 24 a 36% de gordura, de 3, 62 a 7, 64% de cinzas, de 18, 15 a 23, 88% de proteína, de 5, 77 a 6, 80 de pH. O índice de profundidade e extensão de maturação foi analisado e constatou-se que houve muita variação. Estes resultados demonstram a grande variabilidade apresentada pelos queijos disponíveis no mercado. Estas variações estão, provavelmente, relacionadas com a matéria-prima, coadjuvantes técnicos, condições de processo adotadas pelas indústrias fabricantes, resultando, conseqüentemente, em produtos com características de sabor e textura completamente distintas. (FAPERGS/IC).