

## Avaliação da composição centesimal de queijo tipo Shanklish elaborado a partir de massa de queijo frescal

Mireila Behling<sup>1</sup> (IC)\*, Jordana Magali Graeff<sup>1</sup> (IC), Bruno Engel<sup>1</sup> (IC), Mônica Beatriz Preuss<sup>1</sup> (IC), Liliane Marquardt<sup>1</sup> (PQ), Nádia de Monte Bacca<sup>1</sup> (PQ), Ana Lúcia Becker Rohlfes<sup>1</sup> (PQ), Mari Silva R. de Oliveira<sup>1</sup> (PQ).

mireilabehling@hotmail.com

<sup>1</sup> Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Av. Independência, 2293, Bairro Universitário, Santa Cruz do Sul, RS

Palavras Chave: *queijo tipo Shanklish, análises físico-químicas, queijo frescal*

### Introdução

O queijo de massa frescal é um dos queijos mais consumidos no país, assim como o mais popular. Por apresentar processamento simples e baixo custo de produção, este queijo torna-se uma opção de diversificação de renda em pequenas propriedades e agroindústrias. Com o objetivo de elaborar um queijo diferenciado partindo da massa dessorada do referido queijo, buscou-se atender às características do queijo tipo Shanklish, que é de origem árabe, produzido a partir de leite de vaca ou de cabra, o qual tem formato de pequenas bolas envoltas em ervas e condimentos árabes. Após sete dias sob refrigeração a 5°C, foram realizados os ensaios para determinar os teores de umidade, cinzas, gordura, fibras e proteínas, segundo Cecchi<sup>1</sup>.

### Resultados e Discussão

A Figura 1 apresenta o aspecto dos queijos tipo Shanklish e os resultados da determinação da composição centesimal estão descritos na Tabela 1.



Figura 1. Queijo tipo Shanklish

Tabela 1. Composição centesimal do queijo

Parâmetro físico-químico	Queijo tipo <i>shanklish</i>
Umidade (%)	41,03 ± 0,33
Cinzas (%)	1,21 ± 0,00
Proteínas (%)	20,05 ± 1,05
Fibras (%)	2,96 ± 0,37

Gordura (%)	19,28 ± 1,09
Carboidratos (%)	15,47 ± 0,37

Os valores médios obtidos nas análises físico-químicas dos queijos tipo Shanklish estão de acordo com os obtidos por Machado et al.<sup>2</sup> e Queiroga et al.<sup>3</sup>, respectivamente, na análise de queijos tipo minas artesanal e minas frescal condimentados. A concordância entre os resultados demonstram que pelo fato destes queijos terem como base a massa frescal a composição centesimal se mantém inalterada independente da forma de apresentação do produto final. Por outro lado, estas variações devem acarretar resultados diferenciados em análises sensoriais em função da adição de diversos condimentos. Ainda, percebe-se uma similaridade na composição centesimal obtida com os queijos tipo minas frescal elaborados com derivados de soja avaliados por Piazzon-Gomes et al.<sup>4</sup>. Segundo a Resolução nº 146/1996<sup>5</sup> queijos com teor de gordura compreendido entre 10 e 24,9% classificam-se como queijos magros e queijos com teores de umidade entre 36,00 e 45,9% são classificados como de média umidade.

### Conclusões

Os queijos tipo Shanklish elaborados apresentaram teores consideráveis de proteínas e, em função de serem classificados como de média umidade promoverão um maior tempo de vida de prateleira. Por ser um produto diferenciado elaborado a partir de massa tradicional de queijo frescal poderá agregar valor e renda a pequenas agroindústrias regionais.

### Agradecimentos

Ao Curso de Química (UNISC), ao programa PUIC-UNISC, ao PMT/VRP e à SCIT/RS.

<sup>1</sup>Cecchi, H. M. *Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos*. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 2003. 208p.

<sup>2</sup>Machado, E. C.; Ferreira, C. L.L.F. e Fonseca, L.M., *Ciênc. Tecnol. Aliment.* 2004, 24(4): 516-521.

<sup>3</sup>Queiroga, R.C.R.E. et al., *Rev. Ciênc. Agron.*, 2009, 40(3): 363-372.

<sup>4</sup>Piazzon-Gomes, J., Prudêncio, S.H. e Silva, R.S.S.F. *Ciênc. Tecnol. Aliment.* 2010, 30(Supl. 1): 77-85.

<sup>5</sup> BRASIL, Portaria n. 146, de 07 de março de 1996. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 11 mar. 1996.