

## **Avaliação da Preferência de Queijo Tipo Minas Frescal Com e Sem Tempero no Município de Alegrete-RS.**

Tassiano de Oliveira Bairros<sup>1</sup>, Gabriel Nunes Charão<sup>2</sup>, Paula Loureci Ceolin<sup>3</sup>

Tassiano de Oliveira Bairros discente do Curso de Medicina Veterinária – URCAMP/ Alegrete-RS  
Caroline Alvares Silva, Prof<sup>a</sup> do curso de Medicina Veterinária – URCAMP/ Alegrete-RS

**Introdução:** O leite e seus derivados têm um papel fundamental no agronegócio. Esses produtos desempenham um papel relevante no suprimento de alimentos e na geração de emprego e renda para a população. Além da sua importância social, o leite é rico em uma grande quantidade de nutrientes essenciais ao crescimento e a manutenção de uma vida saudável, sendo possível a elaboração de uma gama de derivados, como queijos. No Brasil, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo, o define como sendo um produto fresco ou maturado obtido da separação parcial do soro de leite ou leite reconstituído (integral parcial ou totalmente desnatado). Entre os queijos, o minas frescal é produzido e consumido em todo país. Apresenta massa crua, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada, e normalmente é vendido na forma cilíndrica. Sua composição: 55% a 58% de umidade; 17% a 19% de gordura (semi-gordo); teor de sal variando entre 1,4% e 1,6%; e pH entre 5,0 e 5,3. A indústria de produtos lácteos tem cada vez mais investido em inovações nos alimentos com o intuito de aumentar o consumo e buscar novos consumidores modernos. Dentre estas inovações, destacam-se os queijos temperados.. O Regulamento Técnico MERCOSUL Geral de Identidade e Qualidade de Queijos N°145/96, autoriza o uso de condimentos ou outros ingredientes opcionais permitidos somente conforme o previsto, explicitamente, nos padrões individuais definidos para variedade de queijo. **Objetivo:** Avaliar a preferência para queijo tipo minas frescal com e sem tempero. **Metodologia:** Através de parceria com uma agroindústria familiar na localidade do Durasnal 3° subdistrito de Alegreters. Foram produzidas duas variedades de queijos tipo minas frescal numa agroindústria local do município de Alegrete, sendo 2 Kg deste produto com tempero a 30 gr de orégano por kg e 2 Kg sem tempero. Estas variedades já fazem parte da linha de produção desta agroindústria e trata-se de produtos fiscalizados. Após a produção, foi aplicada análise sensorial para 120 voluntários em uma feira livre local. O método escolhido foi o Afetivo Quantitativo de Preferência. Foram recrutados provadores não treinados. Foi oferecida uma porção do produto sem tempero e outra com tempero (aproximadamente 15 gramas de cada) para o provador degustar. Após preencheram uma ficha que constavam as duas opções do produto, sendo que o provador deveria marcar a opção de sua preferência. Depois de concluída a análise sensorial, os dados obtidos foram sendo submetidos à através de análise de variância (ANOVA) seguido do teste de Mínima Diferença Significativa de Fischer (LSD test,  $p < 0,05$ ). **Resultados:** O produto mais aceito foi o queijo tipo minas frescal com tempero com 56,73%. **Conclusão:** Com base na análise sensorial aplicada observou-se que o queijo com tempero tem maior aceitabilidade dentre os consumidores locais.

**Palavras-chave:** Queijo, leite, frescal.