



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

TECNOLOGIA DE REQUEIJÃO E QUEIJOS PROCESSADOS

NÚMERO DE CRÉDITOS: 02 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: A disciplina apresenta os conceitos sobre queijos elaborados pela fusão de uma massa coagulada, como os queijos processados e o requeijão, especificamente as tecnologias utilizadas na fabricação destes queijos, legislação e os aspectos tecnológicos que envolvem a diferentes técnicas do processamento. Serão estudados diversos métodos de obtenção de massa, aproveitamento de queijos para fabricação de queijos fundidos, alternativas de processos, alternativas de embalagens e conceitos de apelo nutricional (requeijão light, funcional, prebiótico e sem gordura). Nas aulas práticas serão fabricados queijo fundido e requeijão em barra, queijo fundido e requeijão cremoso, requeijão culinário, requeijão light e requeijões análogos, ou seja, fabricados com amido e/ou gordura. O aluno aprenderá cálculos para definição de formulação de queijos processados e requeijão, além de defeitos no produto, suas causas e correções. O aluno deverá estar, ao final do curso, apto a compreender os processos tecnológicos de fabricação de requeijão e queijos processados, resolver os entraves encontrados na fabricação destes queijos e propor novas tecnologias e adaptações nos processos de fabricação.

PROGRAMA DA DISCIPLINA:

Requeijão e Queijos Processados (teórica):

- Introdução
- Conceito e histórico
- Legislação
- Formas de apresentação e composição físico-química
- Equipamentos utilizados
- Tecnologia de obtenção da massa para requeijão



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

- Preparos dos queijos para fundir
- Ingredientes utilizados na fabricação
- Sequência de operações na fabricação
- Embalagens para o produto
- Formulações, exemplos práticos com cálculos diversos
- Defeitos em queijos de massa fundida: causas e correções
- Requeijões funcionais.

Requeijão e Queijos Processados (prática):

- Fabricação de massa coagulada por ácido cítrico
- Fabricação de massa coagulada por ácido láctico
- Fabricação de queijo Estepe para fusão (massa enzimática)
- Fabricação de requeijão em barra
- Fabricação de requeijão cremoso
- Fabricação de requeijão culinário
- Fabricação de requeijão utilizando máquina Geiger para fusão
- Fabricação de requeijão utilizando tacho aberto
- Fabricação de queijo processado
- Fabricação de requeijão análogo utilizando amido e gordura vegetal
- Fabricação de requeijão cremoso light

BIBLIOGRAFIA:

AMERINE, M.A.; PANGBORN, R.M.; ROESSLER, E.B. Principles of sensory evaluation of food. Academic Press, Orlando, Florida. 1965. 602p.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

BIRCH, G.G.; BRENNAN, J.G. e PARKER, K.J. Sensory properties of foods. Applied Science Publishers Ltda, Londres. 1977. 326p.

CHAVES, J.B.P. & SPROESSER, R.L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.

CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.

CHAVES et al. Efeito da alegação de light na aceitação, percepção e atitudes dos consumidores de requeijão. Boletim Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos, v. 36, n. 2, 2018, 19 p.

FERREIRA et al. Análise sensorial: testes discriminatórios e afetivos. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos/Associação Brasileira de Profissionais da Qualidade de Alimentos? PROFQUA. São Paulo, SP. 1999.109p.

MORALES, A.A. La evaluation sensorial de los alimentos. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. Espanha. 1994. 198p.

MOSKOWITZ, H. R. Product testing and sensory evaluation of foods. Food & Nutrition Press, Inc., Westport, Connecticut. 1983. 605p.

MOZURAITYTE, R. et al. Sodium reduction in processed cheese spreads and the effect on physicochemical properties. International Dairy Journal, v. 90, 2019, p. 45-55.

SCHÄDLE, c. n.; EISNER, P.; BADER-MITTERMAIER, S. The combined effects of different fat replacers and rennet casein on the properties of reduced-fat processed cheese. Journal of Dairy Science, v. 103, n. 5, 2020, p. 3980-3993.

STONE, H. e SIDEL, J.L. Sensory Evaluation Practices, Academic Press, Inc., New York. 1993. 338p.

TALBOT-WALSH, G; KANNAR, D; SELOMULYA, C. A review on technological parameters and recent advances in the fortification of processed cheese. Trends in Food Science & Technology, v. 81, 2018, p. 193-202.

VAN DENDER, A. G. F. Requeijão Cremoso e Outros Queijos Fundidos. Tecnologia de Fabricação, Controle do Processo e Aspectos de Mercado. Editora Metha, 2014. 447 P.