

## ELABORAÇÃO DE UM PRODUTO FERMENTADO TIPO QUEIJO Á BASE DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS

Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

RODRIGUES, Vanessa do Nascimento<sup>1</sup> ([vannessarodrigues63@gmail.com](mailto:vannessarodrigues63@gmail.com)); MANO, Mario Cezar Rodrigues<sup>2</sup> ([mario.mano@uems.br](mailto:mario.mano@uems.br))

<sup>1</sup> Bolsista PIBIC/CNPq do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

<sup>2</sup> Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

Com a ideia de aglomerar matérias primas não convencionais, a produção de produtos fermentados ou elaboração de um novo produto, surgiram as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC'S). Verifica-se que muitas dessas PANC'S demonstram mais valores nutricionais do que frutas ou hortaliças tradicionais. Entre as mais conhecidas podemos citar o Almeirão roxo, Ora-Pro-Nóbis, e a folha de batata doce, ambas ricas em aminoácidos, ferro, fibras alimentares, entre outros. O objetivo desse projeto é desenvolver um produto “tipo queijo” a base de PANC'S, como forma de valorizar estas matérias-primas pouco difundida. A elaboração do produto “tipo queijo” foi realizada no Laboratório de Alimentos da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS)- Unidade de Naviraí/MS, por meio da junção da castanha de amêndoas, um tipo de preparo fermentado (rejuvelac) e a farinha de PANC'S. Foram realizadas as análises físico químicas de lipídios, umidade, pH, cinzas, proteína e fibras. Segundo a legislação o produto tipo queijo poderia ser considerado magro se estiver na faixa de 10% a 29,9% de lipídios. Em nossas amostras obtivemos os valores entre 10% a 16%. O produto apresentou entre 55% a 58% de umidade nas amostras, sendo considerado de muita alta umidade, segundo a legislação. Quanto as proteínas, a literatura apresentam valores entre 10% a 30%. Em nossas amostras atingimos os valores de 24% a 28%. Os valores expressos pela literatura quanto ao valor do pH, variam entre 4,5 a 6,5. Obtivemos os valores de 4,9 a 5,4 nas amostras. Os valores descritos na literatura quando se referem a cinzas, variam entre 3,4% a 4%. Em nossas amostras foram encontrados valores entre 1,9% a 2,6%, menor do que os descritos na literatura. Segundo a legislação, um produto com alto teor de fibra precisa estar entre os valores de 3% a 6%. Nas amostras foram alcançados valores entre 3,8% a 6,5%. Quanto as análises microbiológicas de salmonela e estafilococos coagulase positiva, se obteve um resultado satisfatório com qualidade aceitável. Conclui-se que o produto “tipo queijo” produzido atende aos padrões físico-químicos e microbiológicos exigidos pela legislação e apontado pela literatura, onde os valores de proteínas e fibras chegam a ser superiores a certas classificações de queijo.

**PALAVRAS-CHAVE:** PANC'S, inovação, vegano.

**AGRADECIMENTOS:** À UEMS, pela oportunidade de realização do projeto; ao CNPq, pela concessão da bolsa PIBIC e ao meu professor e orientador Dr. Mario Cezar Rodrigues Mano, pelo apoio e ajuda fornecidos nessa caminhada.