

ANÁLISE SENSORIAL DE FORMULAÇÕES DE REQUEIJÃO CREMOSO COM BAIXO TEOR DE SÓDIO

Leidiane Josi Budel¹

Leticia Hubscher²

Jessica Chicoski³

Myla Duarte⁴

Jucieli Weber⁵

Requeijão é o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butteroil. O requeijão é um produto frequentemente encontrado na mesa do consumidor brasileiro e sabidamente possui altas concentrações de sódio. Baseado nos elevados índices de hipertensão que são observados na população brasileira, no acordo firmado entre o Ministério da Saúde e a indústria de alimentos e na necessidade de estimular a ingestão de produtos com menor teor de sódio, o objetivo do presente trabalho foi a elaboração de requeijão cremoso com baixo teor de sódio. Utilizou-se formulação caseira como base para as formulações teste e a goma xantana como substituto parcial de gordura. Foram reduzidas as quantidades de sal adicionado na elaboração de três formulações testadas. Desenvolveu-se uma formulação com 0,7% de sal, outra com 1,4% de sal e a terceira com adição de ervas finas e 0,7% de sal. Após o desenvolvimento das formulações, foi realizada a análise sensorial do produto com 117 avaliadores não treinados, que julgaram as formulações utilizando escala hedônica de 9 pontos. A partir da análise sensorial, não foram observadas diferenças significativas entre as 3 formulações. No entanto, foi possível observar que os julgadores preferiram o requeijão com 1,4% de teor de sal, e que a formulação que obteve menor aceitação foi a com ervas finas. Portanto, o requeijão cremoso com baixo teor de sódio foi aceito pela população estudada.

Palavras-chave: Escala hedônica. Alimentação saudável. Laticínios.

¹Acadêmica de Nutrição da UFFS, campus Realeza. leidibudel@gmail.com

²Acadêmica de Nutrição da UFFS, campus Realeza. leticiahubscher@hotmail.com

³Acadêmica de Nutrição da UFFS, campus Realeza. jessica_chicoski@hotmail.com

⁴Acadêmica de Nutrição da UFFS, campus Realeza. myla_alexandra@hotmail.com

⁵Doutora, Docente do curso de Nutrição da UFFS, campus Realeza.jucieli.weber@uffs.edu.br