



## Queijo coalho incorporado com polpa do abacate (*Persea americana*)

Mônica Silva de Sá<sup>1</sup>; Paulo Sérgio Dalmás<sup>2</sup>; Arão Cardoso Viana<sup>3</sup>

Bolsista: Campus Petrolina-PE do IF Sertão PE. [monica.silva@aluno.ifsertao-pe.edu.br](mailto:monica.silva@aluno.ifsertao-pe.edu.br)

Orientador: Campus Petrolina – PE do IF Sertão PE. [paulo.sergio@ifsertao-pe.edu.br](mailto:paulo.sergio@ifsertao-pe.edu.br)

Orientador: Campus Petrolina – PE do IF Sertão PE. [arao.viana@ifsertao-pe.edu.br](mailto:arao.viana@ifsertao-pe.edu.br)

### RESUMO

Percebeu-se que as prateleiras dos supermercados estão cada vez mais carente de produtos saudáveis, aja vista que há uma maior quantidade de produtos com menos valor nutritivo e com maior participação de gorduras trans e produtos químicos. O queijo de coalho é um dos produtos típicos mais comercializados no Nordeste brasileiro devido a sua grande popularidade e consumido amplamente pela população regional. Este alimento é considerado um componente alimentar cultural com técnica de produção transmitida de geração em geração, estando integrado ao dia a dia dos nordestinos. Além disso, representa uma importante fonte de renda familiar para os produtores deste laticínio. O presente trabalho tem como objetivo elaborar um queijo coalho incorporado a polpa do abacate com intuito de incluir na dieta dos indivíduos visando agregar o valor nutricional deste produto. Para este fim os métodos a serem utilizados é o de pesquisa aplicada e com abordagem qualitativa, pois serão selecionados os produtos e a caracterização da polpa a ser utilizada para a construção do alimento. A fim de avaliar a melhor incorporação do queijo coalho com a polpa de abacate, foram desenvolvidas três formulações (A, B e C), em que representaram respectivamente 0% (0g), 5% (17,5g) e 10% (35g) da polpa de abacate. Desta forma, as formulações desenvolvidas serão submetidas às determinações de cloreto, Ph, cinza, gordura, umidade, amido, proteínas, carboidratos totais, fibras, textura e cor, a fim de se encontrar uma opção de alimento funcional atendendo as expectativas dos consumidores, que buscam alimentos saudáveis. Para a análise física (peso, comprimento, diâmetro) bem como as repetições do resultado das análises físico-químicas foram calculados o desvio padrão, coeficiente de variação e a média aritmética dos valores, na qual foram realizadas em triplicata e tratadas com as estatísticas descritivas e de variâncias, seguidas dos testes de comparações entre médias (post hoc), considerando a probabilidade de erro (p) menor ou igual ( $\leq$ ) a 5 % e utilizando-se no programa BioEstat 5.3. afim de comprovar o rendimento para a produção do queijo coalho e obter um resultado mais confiável nas análises. Através do presente trabalho, foi possível verificar que as formulações no geral apresentaram resultados próximos da legislação, mas diferenciaram entre si de acordo com as análises físico-químicas. Sendo assim, o queijo coalho adicionado a polpa de abacate transmite a ideia de inovação ao mercado de Laticínios tendo em vista a inexistência de trabalhos relacionados a queijo coalho condimentados a outros produtos. Com isso, dados os resultados das análises físico-químicas é possível a fabricação da formulação (B), pois está apresentou um resultado satisfatória quanto a textura, porém para se ter uma maior avaliação da aceitabilidade do produto sugere-se para trabalhos futuros realizar estudos mais aprofundados como análise sensorial, bem como análises microbiológicas afim de assegurar o processamento do queijo coalho adicionado a polpa de abacate.

**Palavras-chaves:** Nutrição, Abacate, Praticidade, Derivado do Leite.

**Modalidade:** PIBIC.

**Campus:** IF Sertão PE, Petrolina-PE.

**Agradecimentos:** Agradeço ao IF Sertão PE, *Campus* Petrolina pela bolsa.