

ADIÇÃO DE ORÉGANO NA PRODUÇÃO DE RICOTA: UM TESTE DE ACEITAÇÃO

Luciana Façanha Marques¹; Ticiane Leite Costa¹; Rodrigo Leite Moura¹; Ambrósia Maria Nobre Maia Costa¹; Claudene Guerreiro Chaves¹; Rafaella Martins de Freitas¹; Érica Milô de Freitas Felipe Rocha¹; e Leyna Bezerra de Moura¹.

¹FATEC Sertão Central. ambrosianobre@yahoo.com.br

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Introdução

O leite é o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de animais sadios, bem alimentados e descansados (BRASIL, 2000). O leite constitui-se em um alimento completo, rico em vitaminas, proteínas e sais minerais (MONTINGELLI, 2005).

Do processamento do leite para fabricação de queijo obtém-se o soro, líquido amarelado que resulta do leite após precipitação das caseínas. Apesar de ser um subproduto da indústria de laticínios, o soro possui ainda um elevado valor nutritivo uma vez que grande parte dos componentes do leite permanece nele (PINTADO & MALCATA, 1999). Pela acidificação do soro, sob aquecimento, pode-se obter a precipitação de grande parte de suas proteínas e produzir a ricota (PORTO, SANTOS & MIRANDA, 2005).

A Ricota é um produto de baixo teor de gordura, excelente para regimes alimentares de baixa caloria. De acordo com o gosto pessoal, a ricota poderá ser consumida ao natural, com ou sem sal, e saboreada com mel, açúcar ou frutas, ou ainda condimentada com alho, salsa, orégano e outros (GOUVEIA et al, 2005).

A ricota condimentada tem surgido como uma boa opção de consumo, por se tratar de um alimento de fácil digestão e uma das formas mais simples e econômicas de aproveitamento do soro proveniente de vários tipos de queijos, obtendo-se um produto de fácil comercialização e baixo custo.

Objetivos

De acordo com a demanda de leite e, portanto, de soro na cidade de Quixeramobim / CE (conhecida como a maior bacia leiteira do Estado), objetivou-se neste trabalho, elaborar uma ricota condimentada com orégano e verificar a aceitação deste produto junto aos consumidores locais, evitando assim, o desperdício de soro que é um grande contaminante das águas de abastecimento.

Materiais e Métodos

A ricota condimentada foi processada na Planta – piloto de Laticínios da Faculdade de Tecnologia CENTEC – Sertão Central, utilizando leite bovino obtido de animais procedentes da própria Faculdade no município de Quixeramobim / Ceará.

A partir do leite foi fabricado o queijo coalho para a obtenção do soro. Este foi aquecido até 85°C e acidificado, após alcançar essa temperatura, com adição de vinagre na proporção 30ml/ 10L de leite. A seguir, o aquecimento foi mantido por mais 5 min para a precipitação e ascensão das proteínas. Com o uso de uma escumadeira foi retirada a massa precipitada e colocada em um recipiente para a adição de sal e orégano (DUTRA & FERREIRA, [s/d]). Após a fabricação da ricota procedeu-se à realização da análise sensorial. Foram servidas 50g de ricota à temperatura ambiente em copos descartáveis para cada provador. Foram utilizados para o teste de aceitação (MEILGAARD *et al.*, 1987), 30 provadores não treinados, sendo 11 homens e 19 mulheres com idade entre 16 a 34 anos que avaliaram a amostra quanto aos seguintes atributos: cor, odor, textura, sabor e avaliação global, utilizando-se escala hedônica (PERYAM & PILGRIM, 1957), estruturada de 9 pontos, onde 9 representava a nota máxima “gostei muitíssimo”, 5 representava “não gostei nem desgostei” e 1 a nota mínima “desgostei muitíssimo” (DUTCOSKY, 2007).

Os resultados foram submetidos à análise de média e desvio padrão (MARTINS e FONSECA, 2006).

Resultados e discussão

Ao se analisar os resultados (Tabela I), observa-se que os atributos avaliados receberam notas entre 6 e 7, sendo o atributo cor, aquele que recebeu maior nota (7,63), seguido pelos parâmetros de aceitação global, textura, odor e sabor.

Este resultado corresponde à faixa compreendida entre as notas “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”, demonstrando que esta formulação deve ser adequada para se conseguir uma melhor aceitação por parte dos consumidores e inserir o produto no mercado local.

Observando as Figuras I, II, III, IV e V podemos dizer que os provadores do sexo masculino atribuíram melhores notas à amostra para os parâmetros de cor, odor, sabor e aceitação global quando comparadas com os resultados femininos, mostrando com isso, que o produto foi melhor aceito pelo provadores deste sexo.

Considerações finais

A ricota condimentada com orégano foi aceita, apresentando resultados próximos ou 7 porém, a mesma, necessita de uma reformulação para melhorar o aspecto e o sabor pois foram os atributos que obtiveram as menores notas.

Referências bibliográficas

BRASIL, 2000. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 37, de 31 de outubro de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite de Cabra. **Diário Oficial da União**. Brasília, 08 de novembro de 2000.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Editora Universitária Champagnat, 2ª Ed. Revista e ampliada, 2007. 239 p.

DUTRA, E. R. P.; FERREIRA, L. C. Apostila de fabricação de queijos: curso de reciclagem. Centro Tecnológico Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Minas Gerais, [s/d].

GOUVEIA, C. de *et al.* **Manual de Leite e Derivados**. Recife, SEBRAE/PE, 2000. 35 p.

MARTINS, G.A. ; FONSECA, J.S. **Curso de Estatística**. Ed. Atlas. 6ª Ed., 2006.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques. **CRC Press, Inc.** 281p. 1987.

MONTINGELLI, N. M. M. **Pré-disposição do leite de cabra para fabricação de queijos**. Minas Gerais, Lavras, 2005.

PERYAM, D.R.; PILGRIM, F.J. Hedonic scale method of measuring food preferences. In: **Food Technology Symposium**. Chicago, 1957.

PINTADO, M. E.; MALCATA, F. X. **Estudos descritivos e tecnológicos sobre requeijão: caracterização e conservação**. Boletim de Biotecnologia, Porto, nº 62, Abril/1999.

PORTO, L. de M.; SANTOS, R. C. dos.; MIRANDA, T. L. S. **Determinação das melhores condições operacionais do processo de produção da ricota**. Boletim CEPPA, Curitiba, 2005, v. 23, n. 1, p. 173-182.

Amostra	Atributos Avaliados				
	Cor	Odor	Textura	Sabor	Aceitação Global
Ricota condimentada	7,63 ± 1,13	6,97 ± 1,63	7,13 ± 1,46	6,83 ± 2,23	7,27 ± 1,78

Tabela I: Média e desvio-padrão da avaliação sensorial de Ricota condimentada.

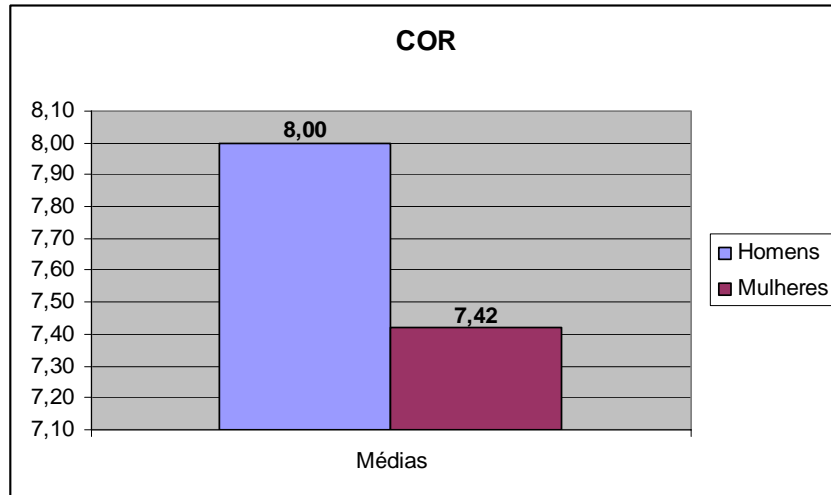


Figura I: Gráfico do atributo cor para homens e mulheres.

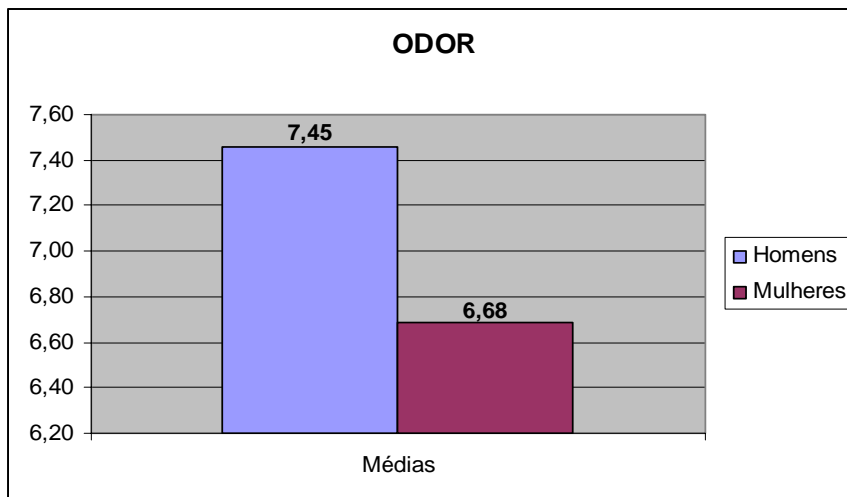


Figura II: Gráfico do atributo odor para homens e mulheres.

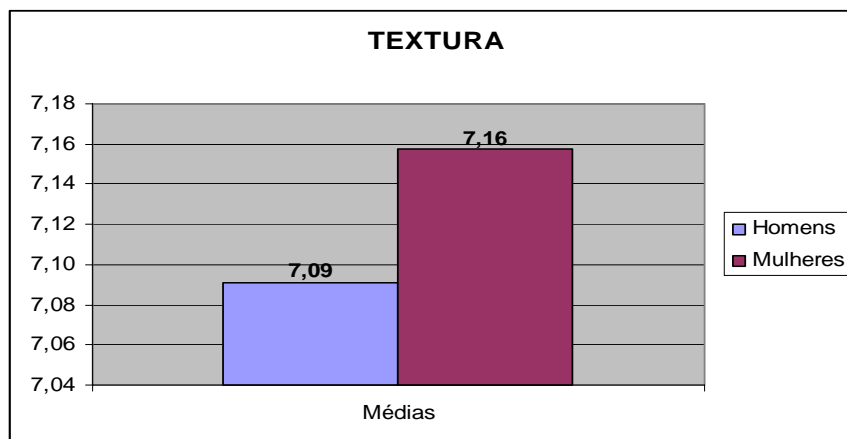


Figura III: Gráfico do atributo textura para homens e mulheres.

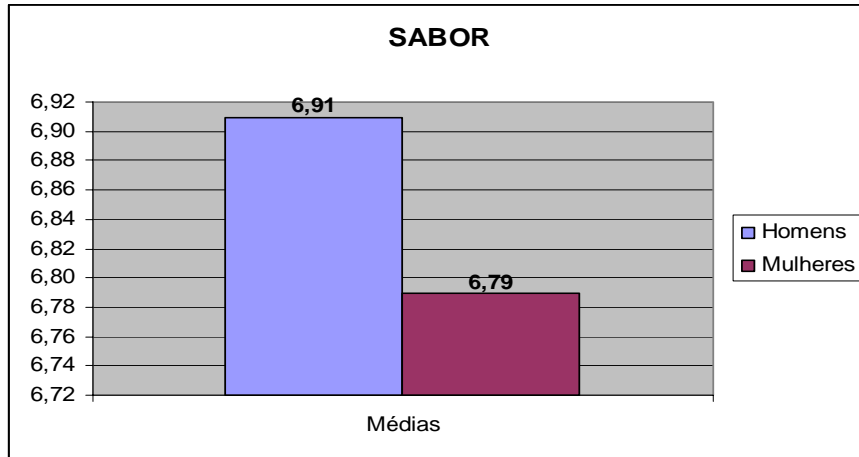


Figura IV: Gráfico do atributo sabor para homens e mulheres.

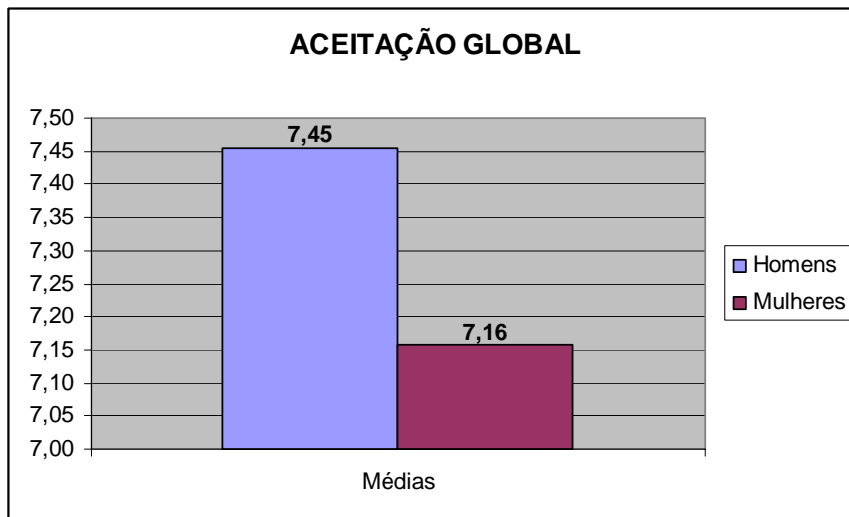


Figura V: Gráfico do atributo aceitação global para homens e mulheres.