

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE MANTEIGA COM ADIÇÃO DE ERVAS FINAS

Rivia Maria Prates de SOUZA*¹, Flávia Silveira VASCONCELOS¹, Alexandre Vinhas de SOUZA¹, Hélio Sérgio dos Santos JUNIOR¹, Renato Mattos FERNANDES¹, Marcos Vinicius Martins MORAIS¹, Igor Gustavo de CARVALHO¹ Hiago Cambraia CARDOSO¹

*autor para correspondência: rivia.prates@gmail.com

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Machado, Machado, Minas Gerais, Brasil

Abstract: The objective of this project was to analyze the influence of the addition of dehydrated condiments on the butter. For the experiment, a pre-pasteurized cream was used and later standardized to 45% fat. Type O yeast was used for cold chamber maturation for about 24 hours, then the cream was brought to the blender for a period of about 45 minutes, or to the point. It was added dehydrated portions at the moment of the malaxation in proportions: oregano (0.5%, 1%, 1.5%), parsley (0.5%, 1%, 1.5%), basil (0.25%, 0.5%, 0.75%), rosemary (0.25%, 0.5%, 0.75%). The butters were bottled and 24 hours later were analyzed for their physicochemical properties. The data were submitted to the Tukey test at 5% of significance and it was concluded that there was no influence of the addition of condiments on the percentage of moisture, fat, and the acidity presented a significant difference ($P < 0.05$).

Palavras-chave: inovação, processamento, qualidade

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

O consumidor está cada vez mais exigente quanto à qualidade sensorial e composição nutricional dos alimentos (PRUDENCIO, 2006). Nesse sentido, faz-se necessário a produção de produtos que atendam suas exigências.

De acordo com Freire (2011) o uso de condimentos na conservação de alimentos está hoje despertando grande interesse para os consumidores. São utilizados com propósito de realçar ou repor características, como a cor e o sabor do produto final e conseqüentemente melhor aceitação pelos consumidores (MAIA et al. 2004).

O objetivo deste trabalho foi avaliar os parâmetros físico-químicos de manteiga com adição de condimentos desidratados.

Material e Métodos

O presente projeto foi realizado nas instalações do Laticínio e do Núcleo de Alimentos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Campus Machado.

O creme (5 Kg) foi obtido pelo laticínio Caxambu, Poço Fundo- MG, previamente pasteurizado, extraído pelo desnate mecânico do leite a temperatura de 35°C com percentual de gordura por volta de 60% e com acidez em média 17º Dornic. Foi utilizado água para a padronização do creme para um percentual de gordura de 45%, ideal para fabricação da manteiga. Em seguida o creme foi inoculado com cultura tipo O e levado para processo de maturação em câmara fria a 20°C por 24 horas. Após esse período o creme foi batido por aproximadamente 45 minutos. Em seguida retirou-se o leitelho realizando duas lavagens com água clorada na temperatura de 4 a 9 °C e malaxagem com 2% de cloreto de sódio (p/p).

Todas as etapas acima foram iguais até o momento da malaxagem, em que além da adição de 2% de cloreto de sódio houve adição de condimentos

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

desidratados, obtidos pela cozinha do instituto, em diferentes concentrações:
Tratamento 1: Orégano 0,5%, salsinha 0,5%, cebolinha 0,5%, manjeriço 0,25 %, alecrim 0,25 %; Tratamento 2: Orégano 1%; salsinha 1%, cebolinha 1%; manjeriço 0,5%, alecrim 0,5%; Tratamento 3: Orégano 1,5%, salsinha 1,5%, cebolinha 1,5%, manjeriço 0,75%, alecrim 0,75%.

Ao final do processo o produto final foi envasado em potes plásticos 250 g previamente sanitizados e por fim levados a câmara fria a temperatura de $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

Após 24 horas as manteigas com diferentes formulações foram analisadas quanto a gordura (Silva et al., 1997), acidez (Tronco, 1997), e umidade (Adolfo Lutz, 2015).

Os dados obtidos pelos testes bromatológicos foram organizados no software libre office e realizou-se o teste F e posteriormente, teste de Tukey a 5% de significância pelo programa Sisvar (FERREIRA. 2008).

Resultados e Discussão

Os resultados das porcentagens de umidade e de gordura da manteiga não apresentaram diferenças significativas ($P < 0,05$) para os níveis de condimentos testados, porém para as manteigas sem adição de condimentos houve diferença significativa para acidez (Tabela 1). Esses valores assemelham com o estudo de Brandão et al. (2015) ao analisar a eficiência de extrato de orégano na conservação de manteiga. No entanto, todos os valores se encontraram dentro dos padrões mínimos e/ou máximos exigidos pela Portaria n_ 146 de 07 de março de 1996 do Ministério da agricultura, do abastecimento e da reforma agrária.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Tabela 1 - Resultados das análises de acidez, umidade e gordura de manteigas com diferentes quantidades de condimentos desidratados.

Tratamentos	Acidez	Umidade (%)	Gordura (%)
1	1,68 a	14,96 a	82,52 a
2	1,67 a	14,40 a	82,66 a
3	1,62 a	14,53 a	82,72 a
4	1,77 b	14,96 a	82,74 a
CV	1,84	5,16	0,41
Média	1,68	14,64	82,66

Letras distintas na mesma coluna indicam diferenças significativas (P<0,05)

Conclusão

De ante do exposto conclui-se que a adição de condimentos desidratados é uma alternativa para inovar a fabricação de manteiga sem afetar a composição físico-química e a estrutura dos glóbulos de gordura.

Agradecimentos

À Fapemig pela bolsa de iniciação científica e desenvolvimento desse projeto.

Referências

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA**. Brasília: MAPA, 1952. 154 p. Aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.
- FREIRE, J.M; CARDOSO, M.G; BATISTA, L.R; ANDRADE, M.A; LIMA, R.K. Controle microbiológico de alimentos utilizando óleo essencial de Pimpinella anisum (erva-doce). **Higiene Alimentar**, v.25, p.154-158, 2011.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físicos-químicos para análise de alimentos. 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

MAIA, Ribeiro, Sandra; FERREIRA, Cristina, Ana; et al. Uso do açafrão (curcuma longa l.) na redução da escherichia coli (atcc 25922) e enterobacter aerogenes (atcc 13048) em 38 ricota. Ciência Agrotecnologia, Lavras, v. 28, n. 2, p. 358-365, mar./abr., 2004. Disponível em: <http://www.editora.ufla.br/site/_adm/upload/revista/28-2-2004_16.pdf > Acesso: 02 de Julho de 2017.

PRUDENCIO, I.D. Propriedades físicas de queijo Petit Suisse elaborado com retentado de soro de queijo e estabilidade de antocianinas e betalaínas adicionadas. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2006.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

