



## REQUEIJÃO COM BROTO DO BAMBU EM PÓ: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

**OLIVEIRA; João Eduardo Gomes de <sup>1</sup>, GAZONI; Isadora <sup>2</sup>, GUSMÃO; Joana Arlete Biehl <sup>3</sup>, FRANZEN; Ocsana Helen <sup>4</sup>, RIGO; Elisandra <sup>5</sup>, SEHN; Georgia Ane Raquel <sup>6</sup>**

### RESUMO

O requeijão possui consistência que permite a espalhabilidade à temperatura ambiente. Essa característica se deve à ausência de uma matriz proteica rígida, resultado da forte agitação, homogeneização e ação do sal emulsificante durante o processamento. A adição de fontes vegetais em requeijão constitui uma possibilidade de veicular compostos que auxiliem na saudabilidade e melhorem as características tecnológicas deste produto, neste sentido, os brotos de bambu tornam-se interessantes, uma vez que estes são ricos em diversos nutrientes, como vitaminas, minerais, proteínas e possuem baixo teor de gordura e alto teor de fibras. O presente estudo teve como objetivo desenvolver um requeijão com adição do pó do broto do bambu (*Dendrocalamus asper*), bem como avaliar as características físico-químicas (umidade, cinzas, proteína, gordura, pH e acidez titulável) das formulações. Os requeijões foram elaborados com massa de queijo, sal fundente comercial (difosfato, tetrassódico e pirofosfato tetrassódico), creme de leite pasteurizado bovino (~ 45% gordura), água e cloreto de sódio para a formulação controle (FC) e para a formulação com adição do pó do broto do bambu (FB), foi acrescido nos ingredientes acima mencionados, 1,5% do broto do bambu mantido em ebulição (1:4 - broto em pedaços de 6 cm<sup>3</sup>: água potável) por 90 min para remoção dos compostos cianogênicos, desidratado a 80 °C em estufa com circulação de ar e triturado, em liquidificador doméstico até granulometria inferior a 0,500 mm. O pó do broto do bambu utilizado continha 69,22% de fibra alimentar total. A caracterização do requeijão não indicou diferença significativa entre os valores de (FC e FB): umidade (54,95 e 55,15%), cinzas (3,44 e 3,56%), proteína (1,24% e 1,38%) e gordura (25,26% e 26,53%). O valor de pH da FC (5,93) foi menor ( $p < 0,05$ ) quando comparando com FB (5,96) e conseqüentemente o oposto foi observado em relação a acidez titulável (FC 9,26% e FB 8,97%). O pH está relacionado com a consistência, sendo que valores próximos a 5,4 podem prejudicar a estrutura, formando uma textura muito firme e granulada nos queijos processados. Os resultados refletiram que a adição do pó do broto do bambu não interferiu de maneira significativa na formulação dos requeijões, além de ter aumentando a quantidade de fibra alimentar total (dados não informados) e consiste em uma oportunidade de matéria-prima inovadora para

<sup>1</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, joaoeduardogo@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, isadora\_gazoni@hotmail.com

<sup>3</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, joanaabg2@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, ocsanaff@gmail.com

<sup>5</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, elisandra.rigo@udesc.br

<sup>6</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, georgia.sehn@udesc.br

maiores investigações em trabalhos futuros, em maiores concentrações, a fim de se alcançar um produto com apelo de saudabilidade.

**PALAVRAS-CHAVE:** Queijos processados; Dendrocalamus asper; fusão; fibra

<sup>1</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, joaoeduardogo@gmail.com  
<sup>2</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, isadora\_gazoni@hotmail.com  
<sup>3</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, joanaabg2@gmail.com  
<sup>4</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, ocsanaff@gmail.com  
<sup>5</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, elisandra.rigo@udesc.br  
<sup>6</sup> Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC, georgia.sehn@udesc.br