



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



INTERAÇÃO ENTRE FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS DURANTE ARMAZENAMENTO DE REQUEIJÃO COMERCIAL

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

FREITAS; Raimunda Valdenice da Silva Freitas ¹, SILVA; Maria Francisca Farias da ², SILVA; Maria Isabella Germano ³, ARAÚJO; Millene Raquel Araújo ⁴, ARAÚJO; Pablo Batalha ⁵

RESUMO

O requeijão é um produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática. Esse apresenta grande importância comercial atribuída a sua aceitabilidade sob o ponto de vista dos consumidores, devido características sensoriais agradáveis. Além disso, ressalta-se a busca incessante dos consumidores por produtos de qualidade e que apresentem uma maior durabilidade e conservação. Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo realizar uma avaliação da interação entre os fatores intrínsecos e extrínsecos durante o armazenamento de requeijão comercial. Para desenvolvimento da pesquisa, realizou-se uma simulação de diferentes condições de armazenamento de amostras comerciais de requeijão do tipo light, sendo elas: (1) amostra exposta ao ambiente; (2) amostra exposta a refrigeração; (3) amostra protegidas com plástico PVC e exposta ao ambiente; (4) amostra envolvidas em plástico PVC e exposta à refrigeração e (5) amostra envolvidas em papel alumínio e exposta ao ambiente. O estudo foi conduzido no IFRN *Campus* Pau dos Ferros durante 10 dias. A cada tempo de armazenamento as amostras foram avaliadas quanto a aparência externa através de escala subjetiva variando de 5 a 1, onde 5 indicava um produto de excelente qualidade e 1 indicava produto extremamente deteriorado; e perda de massa através de pesagens constantes. Observou-se que durante o período de armazenamento as amostras apresentaram diferentes comportamentos e alterações visíveis, tais como: perda de umidade, textura, mudança na cor e presença de micro-organismos. As amostras pertencentes ao tratamento 4 apresentaram nota 4 para aparência externa no último dia de armazenamento. No entanto, as amostras expostas as condições de temperatura ambiente apresentaram aspectos inadequados para o consumo a partir do 2º dia de armazenamento. Fatores associados a composição do produto, temperatura e umidade do ambiente de armazenamento são decisivos na manutenção da qualidade do produto, principalmente, quando o mesmo não é totalmente consumido após a abertura da embalagem, tornando-os propícios ao desenvolvimento de micro-organismos. Associado aos resultados obtidos, verificou-se que para

¹ IFRN Campus Pau dos Ferros , valdenice.freitas@ifrn.edu.br

² IFRN Campus Pau dos Ferros , farias.maria@escolar.ifrn.edu.br

³ IFRN Campus Pau dos Ferros , maria.isabella@escolar.ifrn.edu.br

⁴ IFRN Campus Pau dos Ferros , millene.raquel@escolar.ifrn.edu.br

⁵ IFRN Campus Pau dos Ferros, Pablo.b@escolar.ifrn.edu.br

a amostra exposta a temperatura ambiente ocorreu maior perda de massa (8,8%) quando comparadas as amostras (2, 3, 4, e 5) com os resultados de 4,6%, 1,7%, 0,5% e 2,3%, respectivamente. Em suma, a monitorização e controle dos fatores, o uso de diferentes embalagens associadas as baixas temperaturas apresentam um importante efeito sinérgico de interação na manutenção da qualidade de produtos alimentícios como requeijão do tipo light ao longo do tempo de armazenamento.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade, Aparência, Micro-organismo, temperatura