

A IMPORTÂNCIA DO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DO QUEIJO PARA MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO FINAL OFERECIDO AO MERCADO CONSUMIDOR DA CIDADE DE APARECIDA DO TABOADO/MS

GOMES, Érica Paula *
BENÁ, Lígia Cristina Rulli **
GUERRA, Michele Fernanda ***
CERQUEIRA, Pâmela ****
JESUS, Patricia Magnani Cubo de *****
Orientador(a): TOBAL, Thaise Mariá

Introdução: o trabalho trata da revisão teórica do processamento industrial do queijo e seu produto final. O queijo é um produto sólido derivado do leite, obtido a partir da sua coagulação enzimática ou láctico, seguido de separação do soro. Objetivos: analisar a estrutura, processamento e qualidade do produto final do queijo. Metodologia: Este trabalho foi desenvolvido por meio de pesquisa bibliografia realizada e visita técnica ao Laticínio da Cidade de Aparecida do Taboado/MS. Discussão: Os dados obtidos da revisão bibliográfica e da observação do processamento do queijo durante a visita técnica demonstram a importância dos métodos de coagulação utilizados, da forma de separação do soro e dos diferentes tratamentos da massa obtida, o que irá interferir diretamente nas características organolépticas e na qualidade do produto final. Considerações finais: Pode-se afirmar que os atributos de qualidade do queijo incluem aspectos de textura, aroma, sabor e cor, sendo afetados de acordo com as características estruturais e de composição. Produzir um queijo de alta qualidade envolve a concepção e a construção de sua estrutura, o atendimento às condições que irão permitir o desenvolvimento e a manutenção das características desejadas. As propriedades físico-químicas e microbiológicas do leite e as condições de processo exercem uma influência direta na qualidade do queijo.

Palavras-chave: Queijo. Qualidade. Processamento.

* FUNEC, eryka.paulla@hotmail.com

** FUNEC, ligia.rulli@gmail.com

*** FUNEC, michele_guerra@hotmail.com

**** FUNEC, pamela_cerqueira@yahoo.com.br

***** FUNEC, patyduda_mag@hotmail.com