



ELABORAÇÃO DE REQUEIJÃO CREMOSO SABORIZADO COM ERVAS FINAS E RASPAS DE LIMÃO

Julia S. VIANA¹; Gabrielly B. SOUZA²; Wellington P. de LIMA³; Isadora S. MIGUEL⁴; Bianca S. de SOUZA⁵; Priscila F. R. LOPES⁶

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo a elaboração e análise de requeijão cremoso saborizado com ervas finas e raspas de limão, buscando agregar valor ao produto tradicional e explorar novas possibilidades sensoriais. A produção foi realizada na Agroindústria do IF Campus Muzambinho, utilizando massa de mussarela, creme de leite, leite desnatado, sal e sal fundente. Três formulações foram desenvolvidas: requeijão tradicional, com ervas finas e com raspas de limão. As amostras passaram por análises microbiológicas e físico-químicas (umidade e gordura no extrato seco), sendo que todas atenderam aos padrões microbiológicos exigidos pela legislação. Quanto à umidade e teor de gordura, os resultados ficaram dentro dos limites estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Requeijão. Sensorialmente, o requeijão com ervas finas apresentou sabor agradável, enquanto o com raspas de limão teve leve amargor, possivelmente causado pela inclusão da parte branca do fruto. Conclui-se que a saborização do requeijão é viável e representa uma alternativa promissora para diversificação e inovação no mercado de laticínios.

Palavras-chave: Análise físico-química; Formulação; Leite; Saborização.

1. INTRODUÇÃO

O leite é um alimento de grande importância econômica, sendo fonte de renda e sobrevivência para cerca de 10% da população mundial, que depende diretamente da produção leiteira. Além disso, o leite é fonte de proteína de alta qualidade e fornece contribuição significativa de cálcio, magnésio, selênio, riboflavina, vitamina B12 e vitamina B5 e, portanto, é um alimento de extrema importância para a nutrição e desenvolvimento humano. Estima-se que, todos os dias, bilhões de pessoas consomem leite no mundo, nas suas mais diversas formas (SIQUEIRA, 2019).

De acordo com Trintim (2018), o leite é um dos produtos mais versáteis da agroindústria de alimentos e, além de ser consumido na sua forma original, ele também pode ser transformado em diversos outros tipos de produtos, como queijo, requeijão, iogurte, doce de leite, dentre outros.

¹Bolsista discente do Técnico em Alimentos Integrado, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: silveiravianaj@gmail.com.

²Discente do Técnico em Alimentos Integrado, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: gabriellybeatl@gmail.com.

³Colaborador da Agroindústria, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: weltonmuz95@gmail.com.

⁴Colaborador da Agroindústria, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: isalomaomiguel@gmail.com.

⁵Co-orientadora docente, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: bianca.souza@muz.ifsuldeminas.edu.br.

⁶Orientadora técnico-administrativo, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: priscila.lopes@muz.ifsuldeminas.edu.br.

Entre os derivados lácteos mais consumidos, estão leite UHT e queijos (SIQUEIRA, 2019). Este último merece destaque, pois apresentou crescimento de 110% no consumo per capita entre 2008 e 2017, no Brasil (IBGE, 2019).

O requeijão é considerado um produto que pertence à classe de queijos processados ou fundidos. Segundo a legislação brasileira vigente, “Requeijão é o produto obtido da fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*”. O mesmo regulamento ainda possibilita o uso, como condimento, de especiarias e outras substâncias alimentícias, visando a diferenciação entre os diversos tipos de requeijão (TRINTIM, 2018).

Os derivados lácteos atualmente utilizam sabores de frutas tropicais ou condimentos, com objetivo de aumentar a versatilidade do sabor do produto, cor, textura, buscando conquistar novos mercados, atender as exigências do público e, em reflexo, agregar valor à matéria-prima. Nesse sentido, a saborização do requeijão cremoso é uma ótima alternativa, uma vez que a adição de condimentos como salsinha, cebolinha, orégano, pimentas, coentros, ervas finas e raspas de limão oferecem características sensoriais adicionais ao produto final (SILVA, 2020).

2. MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi desenvolvido na Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS), Campus Muzambinho, utilizando-se os insumos fornecidos pela instituição. A elaboração do requeijão cremoso consistiu na adição de 16,7 kg de massa de mussarela, a qual foi lavada cerca de duas a três vezes até a diminuição da acidez. Após esse processo, a massa foi colocada na máquina de fundir requeijão, onde foram adicionados 15,6 kg de creme de leite, 551 g de sal fundente (composto por difosfato tetrassódico, hexametáfosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e 463 g de sal comum. A porcentagem de sal fundente e sal comum foi baseada na quantidade de massa de mussarela utilizada, sendo 3,3% e 2,7% da massa, respectivamente. A massa foi então aquecida entre 85° e 90°C e agitada vigorosamente até atingir a consistência desejada para o requeijão cremoso. O produto foi mantido nessa temperatura por, no mínimo, três minutos, até completa homogeneização. Para garantir o ponto final do produto, foram utilizados cerca de 13,25 litros de leite desnatado, o qual foi adicionado aos poucos na massa.

Após a finalização dessa etapa, foram acrescentadas à mesma base duas saborizações diferentes, sendo mantida uma amostra como requeijão tradicional (sem adição de outro sabor), uma com 5 g de ervas finas (com partes iguais de orégano, salsinha e cebolinha desidratados) e

outra com 8 g de raspas de limão Tahiti. Os requeijões foram envasados ainda quentes em recipientes de polietileno, previamente sanitizados com solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm, por 10 minutos.

Depois de envasadas e refrigeradas por quatro dias, as três formulações de requeijão foram levadas para o laboratório a fim de se realizar análises microbiológicas e físico-químicas de umidade e gordura no extrato seco, com o objetivo de verificar se o produto elaborado estava dentro dos padrões exigidos pela legislação. Foram analisados como parâmetros microbiológicos: coliformes termotolerantes a 45°C; coliformes a 35°C e; contagem total de *Staphylococcus* coagulase positiva.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos nas análises físico-químicas e microbiológicas estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1: Composição físico-química e análise microbiológica das amostras de requeijão tradicional e do requeijão saborizado com raspas de limão e ervas finas.

Análises realizadas	Requeijão tradicional	Requeijão com raspas de limão	Requeijão com ervas finas
Coliformes Totais/g	< 0,01	< 0,01	< 0,01
Coliformes a 45°C /g	< 0,01	< 0,01	< 0,01
<i>Staphylococcus aureus</i> /g	< 0,01	< 0,01	< 0,01
Umidade (g/100 g)	55.8	51.2	53.8
Gordura Extrato Seco (GES)	59,9	56,3	59,5

O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão estabelece para requeijão cremoso um mínimo de 55 g/100 g de matéria gorda no extrato seco (GES) e umidade máxima de 65,0 g/100 g. Com base nos parâmetros da legislação, os resultados obtidos foram condizentes com o padrão estabelecido.

Em relação as análises microbiológicas, os critérios de aceitação, segundo a Portaria nº 359, de 4 de setembro de 1997, são o seguinte: coliformes a 35°C (n=5; c=2; m=10; M=100); coliformes a 45°C (n=5; c=2; m= < 3; M=100) e; *Staphylococcus* coagulase positiva (n=5; c=2; m=100;

M=1000) (BRASIL, 1997). Os requeijões elaborados encontram-se, portanto, de acordo com o especificado na legislação vigente.

A adição de raspas de limão produziu um sabor levemente amargo no requeijão, que pode ter sido ocasionado pela raladura da parte branca do fruto. Já o requeijão com ervas finas, apresentou um sabor e aroma característicos, no entanto, o aspecto da textura poderia ser melhorado pela adição do condimento em partículas menores.

5. CONCLUSÃO

O estudo demonstrou que a elaboração de requeijão cremoso com adição de raspas de limão e ervas finas é uma opção viável, agregando valor a um produto já popularmente consumido. A saborização pode ser uma estratégia interessante para diversificar o sabor e aroma do requeijão cremoso, atendendo às demandas dos consumidores por produtos mais variados e saborosos, sendo assim, um potencial de mercado. Futuras pesquisas podem ser realizadas para otimizar as formulações e avaliar a aceitação dos produtos e intenção de compra pelo público consumidor.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Requeijão ou Requesón. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: https://wikisda.agricultura.gov.br/dipoa_baselegal/port_359-1997_rt_requeij%C3%A3o.pdf. Acesso em: 20 de julho de 2025.

SILVA, Rodrigo Cruz. Elaboração e caracterização de requeijão cremoso bubalino saborizado com frutas tropicais. Requeijão Saborizado, [s. l.], 2020. Disponível em: <https://bdta.ufra.edu.br/jspui/bitstream/123456789/1887/1/Elabora%C3%A7%C3%A3o%20e%20caracteriza%C3%A7%C3%A3o%20de%20requeij%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 10 maio 2025.

SIQUEIRA, Kennya Beatriz. O Mercado Consumidor de Leite e Derivados. O Consumo de Leite no Mundo, [s. l.], 2019. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1110792/1/CT120MercadoConsumidorKennya.pdf>. Acesso em: 10 maio 2025.

TRINTIM, Lorena Tobias; CASTILHO, Ludimila Gasparotto; ROSA, Nayara Chiareli; MARCO, Renata de; OLIVEIRA, Rubiana Flávia Félex de; PARAÍSO, Carolina Moser; SANTOS, Suelen Siqueira dos; MADRONA, Grasielle Scaramal. Desenvolvimento e aceitação sensorial de requeijão cremoso com adição de óleo essencial de orégano. Brazilian Journal of Surgery and Clinics Research, [s. l.], 20 nov. 2017. Disponível em: https://www.mastereditora.com.br/periodico/20171204_114215.pdf. Acesso em: 18 jun. 2025.

ZOCCAL, Rosângela. Consumo de leite e derivados no Brasil. Leite, [s. l.], 2017. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/960134/1/Consumo-de-leite-e-derivados-no-Brasil.pdf>. Acesso em: 10 maio 2025.