

CARACTERIZAÇÃO DAS MUDANÇAS BIOQUÍMICAS DURANTE A MATURAÇÃO DO QUEIJO TÍPICO DA REGIÃO SUDOESTE DO PARANÁ

Marilde Canton Brandelli

Sintia Monize Floriani

Mateus Menegati

Andréa Cátia Beal Badaró

João Marchi

Vânia de Cassia Fonseca Burgardt

Fabiane Pecinin Castro Cislighi

Alessandra Machado Lunkes

A região sudoeste do Paraná nos últimos anos vem se destacando na produção leiteira no cenário nacional. Isso contribui para o desenvolvimento do queijo típico regional “Santo Giorno. Essa identidade típica do queijo é conferida através do fermento lácteo autóctone que foi desenvolvido com cepas de microrganismos do leite de produtores exclusivamente da região sudoeste do Paraná. Para acrescentar conhecimento científico ao queijo “Santo Giorno” foi avaliado as características físico-químicas (pH, acidez em ácido láctico, gordura, gordura no extrato seco, cinzas, umidade, proteína, e atividade de água). Estas análises foram realizadas de 60 em 60 dias durante 120 dias de maturação com vista a entender como se desenvolve a proteólise deste queijo. O processo de proteólise foi avaliado através do índice de extensão da maturação e índice de profundidade da maturação. O queijo “Santo Giorno” de 120 dias de maturação pode ser classificado como um queijo de massa semi-dura de média umidade e gordura. O índice de extensão e profundidade caracterizaram que o processo de maturação desenvolveu dentro da normalidade onde os valores foram aumentando ao longo da maturação.

Palavras-chave: Santo Giorno; Proteólise; Composição proximal; Queijo.
