



VIII Simpósio de Pesquisa e de Práticas Pedagógicas do UGB

INOVAÇÃO E RENOVAÇÃO ACADÊMICA

EFEITO PREBIÓTICO DA FARINHA DE BATATA DOCE ORGÂNICA NO DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO *PETIT SUISSE*: Aspectos Tecnológicos

Kamila de Oliveira do Nascimento¹
Aline Cristina Teixeira Mallet²

Resumo

O *petit suisse*, um tipo de queijo francês, apresenta uma consistência de creme de queijo muito macio e tem um sabor doce e delicado. No Brasil, geralmente os queijos *petit suisse* são destinados para o consumo por crianças e, nesses consumidores, a ocorrência de alergias alimentares é notável, principalmente devido ao uso de corantes artificiais. O *petit suisse*, é agradavelmente aceito e tem sido cada vez mais consumido. O objetivo da pesquisa foi avaliar o efeito prebiótico da farinha de batata doce orgânica no desenvolvimento de queijo *petit suisse* e seus aspectos tecnológicos. As batatas doces produzidas em Sistema de Produção Orgânica, variedade *Capivara* foram obtidas da Embrapa Agrobiologia-RJ. A farinha de batata doce cv *Capivara* foi desenvolvida visando a elaboração do *petit suisse*. Foram determinadas análises como pH e colorimétricas. Não foi encontrada diferença de pH entre as amostras em cada dia de armazenamento ($p > 0,05$). Os valores de luminosidade (L^*) não apresentaram diferença significativa ($p > 0,05$) entre os quatro tratamentos, atingindo um valor maior ($91,33 \pm 0,18$) na amostra com 1,5% de farinha de batata-doce e menor valor na amostra com adição de 4,5% de farinha de batata doce ($84,54 \pm 0,67$). O *petit suisse* apresentou uma diminuição no pH em todos os tratamentos, sendo que essa diminuição está relacionada a viabilidade da cepa analisada. Os valores colorimétricos não apresentaram diferença significativa entre os quatro tratamentos pesquisados. Conclui-se que a possibilidade de produzir um queijo *petit suisse* capaz de apresentar um efeito simbiótico potencialmente, devido à incorporação de farinha orgânica funcional é realmente promissor. E o desenvolvimento de novos alimentos para satisfazer as novas exigências do mercado torna-se relevante, principalmente para avaliar a qualidade e aceitação de alimentos com propriedades funcionais.

Palavras-chave: Batata doce. Farinhas. *Petit suisse*.

¹ Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFRRJ e docente do UGB/FERP.

² Doutora em Ciências dos Alimentos pela UFLA e docente do UGB/FERP.