

## **Efeitos do tipo de salga nas caraterísticas texturais e organoléticas de um queijo de cabra curado**

RAIMUNDO, A.J.F.; CABRITA, A.R.N.; LARANJEIRA, C.M.C.; LIMA, M.G.B.; OLIVEIRA, A. & DIAS, I.A.S.

Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição, Instituto Politécnico de Santarém, Escola Superior Agrária, Quinta do Galinheiro, S. Pedro 2001-904 Santarém, Portugal

O trabalho teve como objetivo principal a comparação dos efeitos de dois tipos de salga distintos, nas caraterísticas texturais e organoléticas dum queijo curado de cabra. Uma salga em que o sal foi adicionado apenas no leite e outra salga em que o sal foi aplicado no leite e à superfície do queijo, após a desenformagem.

Para concretizar o objetivo principal, em dois ensaios, com uma cura de um mês, recorreu-se à determinação do teor de cloretos, à análise da textura - através de um texturómetro e dum perfil de textura - e a uma prova de análise sensorial - com um painel de provadores não treinados.

Na determinação do teor de cloretos, em ambos os ensaios, a percentagem de cloreto de sódio, foi superior na salga aplicada no leite e à superfície do queijo. Os parâmetros de textura também indicaram que a matéria-prima influenciou as propriedades físicas, pela composição inicial do leite, pelo processo tecnológico e condições de maturação - nomeadamente, a temperatura e a percentagem de humidade relativa -, visto que, existiram diferenças significativas entre ensaios ao nível da dureza, da fraturabilidade, da fragilidade, da mastigabilidade e da adesividade. Apenas os parâmetros elasticidade e gomosidade apresentaram diferenças entre salgas, sendo os valores médios destes dois parâmetros superiores na salga somente no leite. Na análise sensorial, o painel de provadores preferiu, globalmente as amostras de queijos em que foi aplicada a salga no leite e à superfície do queijo.

**Palavras-chave:** Queijo, cabra, salga, textura, caraterísticas organoléticas