

DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL CAPRINO ADICIONADO DE BACTÉRIA PROBIÓTICA

BANDEIRA, A. M. T.¹, ALVES, F. F.¹, OLIVEIRA, L. R.¹, MEIRA, S. M. M.¹

¹ Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSUL) – Bagé – RS – Brasil – stelameira@ifsul.edu.br

Produtos lácteos caprinos apresentam potencial para diversificação e comercialização, mas pouco encontrados no mercado. Neste sentido, este trabalho teve por objetivos realizar um estudo relativo ao conhecimento e aceitação de leite e de queijo caprino na cidade de Bagé (RS), desenvolver um queijo tipo Minas Frescal adicionado da bactéria probiótica *Lactobacillus acidophilus* LA-5 e avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do produto. A partir dos resultados obtidos pela pesquisa de mercado constatou-se que a maioria dos bageenses não possui conhecimento desses produtos e, na maioria dos casos, nunca consumiram nenhum derivado do leite de cabra, sendo a mais recorrente afirmação relacionada ao sabor e odor mais acentuados e também ao preço geralmente alto. O produto desenvolvido apresentou características físico-químicas comparáveis a queijos Minas Frescal elaborados por outros autores. A contagem de *L. acidophilus* foi elevada, indicando que o produto pode ser considerado probiótico de acordo com a legislação brasileira. Com base na análise sensorial, somando quem compraria e quem possivelmente compraria e o nível de aceitação, acredita-se que haveria mercado para o referido queijo. Assim, o desenvolvimento de um produto caprino probiótico é considerado inovador visto que eleva as características benéficas do alimento, representando maior potencial de comercialização.