

CARACTERIZAÇÃO DO COALHO DE CALOTROPIS PROCERA PARA PRODUÇÃO DE QUEIJO VEGETARIANO

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Igor Cabral Studart, MÁRCIO VIANA RAMOS, Cleverson Diniz Teixeira de Freitas

Apesar de o mercado nacional de queijos ser grande e diverso, não há fabricantes de queijos produzidos com enzimas vegetais. O único queijo comercializado no mundo com essa característica é o queijo português Serra da Estrela, que é produzido com enzimas extraídas de flores de *Cynara cardunculus*. Em vista do crescimento do lactovegetarianismo e da falta de um queijo vegetariano brasileiro, este trabalho compõe um projeto que objetiva produzir um queijo utilizando enzimas de uma planta amplamente encontrada no estado do Ceará, *Calotropis procera*. Este trabalho concentrou suas atividades na caracterização do coalho vegetal. Avaliaram-se durante 10 meses de estocagem aspectos físicos, solubilidade (absorbância a 280 nm), perfil proteico e proteolítico (azocaseína como substrato e análise por SDS-PAGE) e autólise (por diferentes tempos, a 5 e 27°C). Análises microbiológicas (NMP de coliformes totais e termotolerantes) e de teor de metais pesados (ICP-OES) também foram realizadas. O coalho vegetal liofilizado manteve suas propriedades de cor mesmo após 10 meses de estocagem a 25 °C em frasco opaco, havendo pouca variação na solubilidade das amostras em função de 12 meses de estocagem. Observou-se pouca variação da atividade proteolítica do coalho vegetal nos primeiros 3 meses de estocagem, havendo a partir do mês 4 um decréscimo nos valores e permanecendo em um patamar constante a partir do mês 5 (redução de aprox. 20%). Após quantificação, verificou-se que a atividade proteolítica específica do coalho variou pouco ao longo de 10 meses (aprox. 4UA/μgP). O perfil proteico do coalho submetido à autólise ao longo de 24 horas permaneceu preservado (a 5 e 27 °C). Nenhum metal esteve acima do limite tolerado pela legislação vigente e em nenhuma das análises microbiológicas houve discordância com os padrões estabelecidos pela ANVISA RDC Nº 12/2001. Agradecimentos ao CNPq e à FUNCAP pelo auxílio financeiro.

Palavras-chave: COALHO VEGETAL. LÁTEX. PROTEASES. QUEIJO.