

CARACTERIZAÇÃO DO QUEIJO VEGETARIANO PRODUZIDO COM COALHO DE CALOTROPIS PROCERA

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Brena Kessia Damasceno Vieira, MÁRCIO VIANA RAMOS, Cleverson Diniz Teixeira de Freitas

Apesar do 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 vegetarianismo 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 queijo produzido com o coalho vegetal de *C. procera* (extrato proteolítico). Avaliaram-se as melhores condições de concentração do coalho vegetal para a produção do queijo. Essa parte foi desenvolvida na empresa de laticínios parceira deste projeto (Lá De Casa - Limoeiro do Norte), assim como a carga microbiana, metais pesados e atividade proteolítica residual no queijo. A melhor proporção encontrada foi de 40 mg do coalho vegetal para 1000 ml de leite, o que rendeu queijos de aproximadamente 120 g. Não foi detectada atividade proteolítica residual e nenhum metal pesado esteve acima do limite tolerado pela legislação vigente. A carga microbiana para *Salmonella* sp., coliformes a 45 °C e *Escherichia coli* também ficou também dentro das exigências da ANVISA. Todos os resultados reforçam a salubridade do queijo vegetariano para o consumo humano. Agradecimentos ao CNPq, FUNCAP e a empresa de laticínios Lá de Casa.

Palavras-chave: Coalho Vegetal. Látex. Queijo. Protease.