

DEMONSTRAÇÃO DO EFEITO SALTING IN EXERCIDO PELO CLORETO DE SÓDIO NAS CASEÍNAS DO LEITE DURANTE A FABRICAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO.

I Encontro de Iniciação Acadêmica

Alana Uchoa Pinto, Marciana Silva Araújo, Thaís Andrade Dias, Julie Carvalho da Silva Lima, Francisco Gleison de Paulo, Sonia Maria Araujo Castelo Branco

O queijo é um dos alimentos mais antigos registrados em toda a história da humanidade. Ele é obtido através da coagulação ácida ou enzimática das caseínas, que são as principais proteínas do leite. Essas proteínas são formadas por micelas e possuem atividade anfipática, uma vez que apresentam uma região hidrofílica e outra hidrofóbica, por este motivo as micelas de caseínas encontram-se coloidalmente dispersas no leite. Este trabalho tem como objetivo a demonstração prática do efeito salting in executado pelo cloreto de sódio (sal de cozinha) nas caseínas do leite durante a produção de queijo de coalho obtido através de coagulação ácida, onde se utilizou o vinagre de álcool como fonte de ácido acético. O experimento foi realizado no laboratório de cereais do Departamento de Engenharia de Alimentos (DEAL) do Centro de Ciências Agrárias (CCA) da Universidade Federal do Ceará (UFC). Foram analisadas duas amostras de queijos oriundos do processo de coagulação ácida do leite. No primeiro foi realizada uma técnica que consiste em adicionar cloreto de sódio após a formação final do queijo. No segundo essa salga foi executada antes da precipitação das caseínas, o que aumentou a solubilidade das proteínas devido à presença do cloreto de sódio. As cargas iônicas das caseínas na presença de sais interagiram com os íons salinos, aumentando assim a dissolução proteica no meio aquoso. Essa dissolução ocasionou a diminuição do rendimento final do produto.

Palavras-chave: SAL DE COZINHA. COAGULAÇÃO ÁCIDA. PROTEÍNAS.