



# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



## ELABORAÇÃO DE UM REQUEIJÃO CASEIRO COM BAIXO TEOR DE LACTOSE

**AUTORES:** Júlia Carolina Bento Calomeni Lopes de Almeida (Autor), Bárbara Souza Coelho (Autor), Felipe Alves da Costa (Autor), Maria Marta Amancio Amorim (Orientador), Marina Fernandes Rodrigues (Autor), Eric Liberato Gregorio (Orientador)

**PALAVRAS-CHAVE:** Intolerância a lactose. Requeijão. Lactase

### RESUMO:

**Introdução:** O requeijão é largamente consumido no Brasil, entretanto cerca de 70% da população mundial sofre de desconfortos gastrointestinais acarretados pela inatividade ou ineficiência da lactase, ao consumir produtos que contem lactose. **Objetivo:** Desenvolver um requeijão caseiro com baixo teor de lactose na disciplina Trabalho Interdisciplinar Dirigido, sob a orientação de todos os professores do módulo. **Metodologia:** Utilizou no preparo do requeijão com lactose (RCL) queijo tipo minas padrão, leite integral, amido de milho, sal e creme de leite light. No requeijão com baixo teor de lactose (RBTL) o leite integral foi substituído pelo leite semi-desnatado com baixo teor de lactose e acrescentado no final 4 g de lactase;. Após o preparo coletou-se 50 g de RBTL e RCL para análise do teor de lactose. Realizaram-se os testes de análise sensorial afetiva, intenção de compra e de consumo com 65 estudantes do Centro Universitário Una, não treinados, de ambos os sexos, com idades entre 17 e 36 anos, após aplicar critérios de exclusão. Avaliaram-se cor, sabor, aroma e textura por meio de uma escala hedônica de 9 pontos. **Resultados:** A quantidade de lactose foi RCL (11,7 g/100 g); RBT (3,82 g/100g). A redução da lactose do RBTL foi 67,35%, não atingindo 95%, percentual recomendado pela legislação. As amostras apresentaram diferença significativa na avaliação global com média 72.75% (RCL) e 62% (RBTL). No RBTL deve-se melhorar a cor e textura. Para as notas acima de 5, a intenção de consumo do RCL foi de 49% e de compra 43%. Já a intenção de consumo do RBTL foi de 41% e compra 36%. **Conclusão.** O objetivo da construção do trabalho interdisciplinar e da redução de lactose foi atingido. Contudo esse produto ainda requer novos testes para que se atinja a redução de lactose aceita pela legislação, e mudanças no preparo para que se obtenha um melhor resultado de cor e textura, aumentando possivelmente a intenção de compra e consumo.

Instituição de Ensino: Centro Universitario UNA

ISBN: 978-85-93416-00-2

