



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

