



# Simpósio de Integração Acadêmica

“Bicentenário da Independência: 200 anos de ciência, tecnologia e inovação no Brasil e 96 anos de contribuição da UFV”

SIA UFV 2022



## Produção de um produto tipo queijo ricota condimentado e defumado

Ana C. S. Rodrigues (ana.rodrigues10@ufv.br); Ana F. C. Pacheco (ana.f.pacheco@ufv.br); Flaviana C. Pacheco (flaviana.pacheco@ufv.br); Leticia B. Souza (leticia.bruni@ufv.br); Érica N. R. Vieira (erica.vieira@ufv.br); Bruno R. C. Leite Júnior (bruno.leitejr@ufv.br).

*Plant based, semente de abóbora, queijo vegetal*

Ciência e Tecnologia de Alimentos - Extensão

### Introdução



- as sementes são consideradas resíduos, sendo comumente descartadas;
- possuem uma composição nutricional interessante para o consumo humano;
- matéria-prima para a produção de um produto tipo queijo ricota condimentado e defumado.

### Objetivos

- produzir um produto tipo queijo ricota condimentado e defumado a partir das sementes de abóbora;
- atender a demanda dos consumidores;
- agregar renda aos produtores beneficiadores de abóbora;

### Material e Métodos

A Figura 1 demonstra o fluxograma do processo de fabricação do produto tipo queijo ricota produzido a partir da semente de abóbora.



**Figura 1.** Fluxograma do processo de fabricação do produto tipo queijo ricota produzido a partir da semente de abóbora.

As sementes de abóbora foram doadas pela empresa Mirai - MG. Analisou-se o rendimento e parâmetros físico-químicos, como pH, acidez, atividade de água (Aw) e umidade.

### Resultados e Discussão



O rendimento, a partir de uma abóbora com cerca de 3,63Kg, foi de 100g de queijo vegetal. O prazo de validade determinado foi de até 30 dias sob refrigeração (5°C). Os dados físico-químicos resultaram da seguinte forma:

- pH = 6,78
- acidez = 0,29% ácido láctico
- Aw = 0,987
- umidade = 37,15%

### Conclusões

Conclui-se que a produção de um produto tipo queijo ricota condimentado e defumado é uma alternativa de baixo custo, que pode ser oferecida aos consumidores com restrição alimentar de leite e derivados, além de contribuir com a renda dos produtores rurais, minimizando o desperdício e aumentando a lucratividade do setor.

### Agradecimentos

CAPES - Código Financiamento 001; à Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais (FAPEMIG) pelo financiamento do projeto APQ-00388-21; ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo financiamento do projeto (429033/2018-4) e pela bolsa de produtividade à B.R.C. Leite Júnior (306514/20206). A empresa Mirai pela doação das sementes de abóbora.

### Referências

- NICK, C.; BORÉM, A. ABÓBORAS E MORANGAS do Plantio à Colheita. Viçosa: Editora UFV, 2017.
- DOTTO, J. M.; CHACHA, J. S. The potential of pumpkin seeds as a functional food ingredient: A review. *Scientific African*, v. 10, e00575, 2020.
- TEIXEIRA, E. F. et al. Produção de um produto tipo queijo ricota vegetal a partir da semente de abóbora. Viçosa - MG: Editora UFV, 2022.