

DESENVOLVIMENTO E ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ANÁLOGO DE QUEIJO CREMOSO PLANT-BASED DE ABÓBORA DURANTE 90 DIAS

Francisco Guilherme Oliveira Ferreira¹

Thaissa Eduarda Guedes De Sousa²

Valdecir Viana Silva³

Jorgiane Da Silva Severino Lima⁴

RESUMO

A crescente demanda por alimentos de base vegetal tem fomentado o desenvolvimento de análogos de produtos de origem animal, e a abóbora (*Cucurbita moschata*) destaca-se como matéria-prima de potencial funcional, associada à modulação da microbiota intestinal. O presente trabalho desenvolveu um análogo de queijo cremoso plant-based tipo cheddar à base de abóbora e avaliou sua estabilidade físico-química e microbiológica durante 90 dias de armazenamento refrigerado (8 ± 1 °C, análises quinzenais, T0-T6). Foram desenvolvidas duas formulações, F1 (óleo de soja) e F2 (óleo de abóbora), com a mesma matriz básica (abóbora, água, extrato de castanha de caju, polvilho azedo, levedura nutricional, sal e ácido ascórbico), que conferiram corpo, cremosidade, textura e sabor tipo queijo ao produto. A F1 foi selecionada por sua viabilidade técnica, reprodutibilidade e perfil lipídico adequado à formação de emulsões estáveis (LÜ et al., 2026). Foram determinados pH, sólidos solúveis totais, acidez titulável, atividade de água, bolores e leveduras e coliformes (NMP). O pH manteve-se estável (4,85-4,98); os sólidos solúveis variaram de 7,0 a 9,0 °Brix; a acidez oscilou (0,1538-0,2702); e a atividade de água permaneceu elevada (0,97-0,99). Até 75 dias, ambas as formulações apresentaram contagens microbianas abaixo dos limites de quantificação; aos 90 dias, F1 apresentou crescimento incontável de fungos, enquanto F2 mostrou contagens reduzidas, porém positivo para coliformes termotolerantes (NMP 23/g). Conclui-se que o análogo apresenta viabilidade técnica e estabilidade até 75 dias, constituindo alternativa promissora aos derivados lácteos. O trabalho contribui para a Diversidade, Inclusão e Transformação Social ao desenvolver uma alternativa alimentar vegetal à base de abóbora, insumo regional da agricultura familiar, ampliando o acesso a alimentos para vegetarianos, veganos e intolerantes à lactose e fortalecendo a renda de pequenos produtores e a segurança alimentar de comunidades do semiárido.

AGRADECIMENTOS: Agradeço à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) pelo suporte institucional e pela contribuição para a realização deste trabalho. À Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP), pelo apoio financeiro e incentivo à pesquisa. Ao Laboratório de Inovação em Embalagens Sustentáveis para Alimentos (LAINES), pelo suporte e pela infraestrutura disponibilizada para o desenvolvimento deste trabalho.

Grande área do CNPq: Ciências Agrárias

REFERÊNCIAS

KAMPUSE, S. et al. The influence of processing and storage conditions on quality parameters of pumpkin puree. FoodBalt 2019, p. 60-65, 2019. DOI: 10.22616/foodbalt.2019.013.

LÜ, D. et al. Plant-based cheese analogues: Bridging structure-function towards improved functional performance. Trends in Food Science & Technology, v. 148, 105783, 2026. DOI: 10.1016/j.tifs.2026.105783.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, valdecirviana@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁴

Palavras-chave: ANÁLOGO DE QUEIJO; PLANT-BASED; ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA; ESTABILIDADE

MICROBIOLÓGICA.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com¹
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br²
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Discente, valdecirviana@aluno.unilab.edu.br³
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁴