



Não Queira  
Ser Sua, Quer  
XI SEMANA  
UNIVERSITÁRIA

Diversidade,  
Inclusão e  
Transformação Social

## DESENVOLVIMENTO E ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE ANÁLOGO DE QUEIJO CREMOSO PLANT-BASED TIPO CHEDDAR À BASE DE ABÓBORA (CUCURBITA MOSCHATA) DURANTE 90 DIAS DE ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

Valdecir Viana Silva<sup>1</sup>

Thaissa Eduarda Guedes De Sousa<sup>2</sup>

Francisco Guilherme Oliveira Ferreira<sup>3</sup>

Jorgiane Da Silva Severino Lima<sup>4</sup>

### RESUMO

A crescente demanda por alimentos de base vegetal tem fomentado o desenvolvimento de análogos de produtos de origem animal, estabelecendo desafios tecnológicos relacionados às propriedades físico-químicas, sensoriais e funcionais esperadas pelo consumidor. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver um análogo de queijo cremoso plant-based tipo cheddar à base de abóbora (*Cucurbita moschata*) e avaliar sua estabilidade físico-química durante o armazenamento refrigerado. Foram desenvolvidas duas formulações, F1 (óleo de soja) e F2 (óleo de abóbora), constituídas pela 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 formulação F1 foi selecionada para a avaliação da estabilidade por sua viabilidade técnica, reprodutibilidade e perfil lipídico adequado à formação de emulsões estáveis. A estabilidade foi acompanhada durante 90 dias de armazenamento refrigerado (8 °C), com análises quinzenais (T0 a T6). Foram determinados pH, sólidos solúveis totais, acidez titulável e atividade de água. O pH manteve-se relativamente estável (4,85–4,98); os sólidos solúveis variaram entre 7,0 e 9,0 °Brix; a acidez apresentou comportamento oscilatório (0,1538–0,2702); e a atividade de água permaneceu elevada (0,97–0,99), fator de atenção para a estabilidade microbiológica. Conclui-se que o análogo apresenta viabilidade técnica, 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, matéria-prima regional da agricultura familiar, ampliando o acesso a alimentos para vegetarianos, veganos e intolerantes à lactose, além de valorizar o insumo local e fortalecer a renda de pequenos produtores e a segurança alimentar de comunidades do semiárido.

Grande área do CNPq: Ciências Agrárias.

Apoio Financeiro: sem financiamento — voluntária de Iniciação Científica.

Agradecimentos institucionais: Agradecimentos à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e ao Laboratório de Inovação em Embalagens Sustentáveis para Alimentos (LAINES) pelo apoio ao desenvolvimento da pesquisa

### REFERÊNCIAS

OUPATHUMPANONT, O. et al. Formulation and evaluation of texture nutritional and sensory properties of plant-based cheese alternatives. *Applied Food Research*, v. 5, 100877, 2025. DOI: 10.1016/j.afres.2025.100877.

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.

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.

**Palavras-chave:** Queijo cremoso plant-based; *Cucurbita moschata*; Estabilidade físico-química; Armazenamento refrigerado.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, valdecirviana@aluno.unilab.edu.br<sup>1</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br<sup>2</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com<sup>3</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, jorgiane@unilab.edu.br<sup>4</sup>