

PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO COM ENZIMA MICROBIANA

“Enzima microbiana reduz o custo de produção de queijos com garantia de qualidade do produto final, apresentando alto rendimento e preservação do aroma, sabor e textura do queijo”



Fonte: www.istockphoto.com



Descrição

A tecnologia compreende um novo processo de produção de queijos, substituindo o uso de enzimas animais pelo uso de uma enzima microbiana específica. A enzima pode ser utilizada na produção de qualquer tipo de queijo que seja obtido através de coagulação enzimática, como os queijos minas frescal, muçarela, meia cura, entre outros.

Problema

A enzima comercial mais utilizada na produção de queijos é o coalho de origem animal. Tradicionalmente obtido do estômago de bezerros em lactação, o coalho apresenta alto custo e produção em quantidades limitadas. Devido à escassez de matéria prima, alto preço e crescimento da produção mundial de queijo, houve um aumento na busca por substitutos desse agente, sem acarretar prejuízo na qualidade do produto.

Solução proposta

A presente tecnologia possibilita a produção de queijos através do uso de uma enzima microbiana obtida por fermentação na produção de queijo prato, substituindo o coalho bovino. A enzima apresenta intensa atividade coagulante e baixa atividade proteolítica, não comprometendo rendimento, aroma e sabor do queijo.

Benefícios

- Alta atividade coagulante e baixa atividade proteolítica;
- Alto rendimento na produção;
- Garante perfeitas condições para o desenvolvimento do aroma, sabor e textura originais do queijo;
- Constante disponibilidade de matéria-prima;
- Baixo custo de obtenção, devido à possibilidade do uso de substratos baratos para fermentação;
- Maior aceitação entre pessoas contrárias à ingestão de produtos contendo derivados de animais sacrificados;
- Maior apoio por princípios religiosos e éticos de grupos contra o uso de enzimas animais.

Potencial de mercado

De acordo com estudo do Sebrae, em 2006, a produção anual de queijo no Brasil foi estimada em 952 mil toneladas. No mesmo ano, o *Euromonitor Internacional* estimou as vendas totais do varejo ao consumidor em R\$ 7,7 bilhões. Da produção total de queijos, 68% são dos queijos minas frescal, prato, muçarela e ralado, todos possíveis de se produzir com a nova tecnologia. A adesão ao coagulante microbiano ainda é baixa, devido ao sabor levemente amargo deixado no queijo, fato não observado com o uso da enzima desenvolvida por pesquisadores da Unesp. (Sebrae, 2006; Euromonitor International, 2006).

Contato

Agência UNESP de Inovação

E-mail : auin@unesp.br

Site: www.unesp.br/auin

Telefone: +55 (11) 3393-7901 / 7903 / 7904