



CIÊNCIA E TECNOLOGIA:  
IMPLICAÇÕES NO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

# FEPEG

F Ó R U M  
ENSINO • PESQUISA • EXTENSÃO • GESTÃO

REALIZAÇÃO:



APOIO:



ISSN: 1806-549X

## ANÁLISE DO DERRETIMENTO DO QUEIJO MINAS FRESCAL

**Autores:** ROMULO BARBOSA VELOSO, THAMARA MARQUES RODRIGUES, DANIEL OLIVEIRA PAIXÃO, ROMULO BARBOSA VELOSO, JANE LEITE SILVA, JUNIA MARIA GONÇALVES CAETANO

O queijo minas frescal é um produto típico da culinária mineira, mas é produzido e consumido em todo o território nacional. O queijo minas frescal é muito consumido devido o seu baixo teor de gordura, principalmente em dietas com esse tipo de restrição, mas, ao remover completamente a gordura, pode ocorrer alterações no sabor e na textura do mesmo, alterando assim, o seu sabor original. Este trabalho tem como objetivo, verificar quando é propício o derretimento do queijo minas frescal através de método de superfície de resposta. Para realizar o experimento, foi adquirido um queijo minas frescal, no tamanho de 500gramas e retiradas amostras em fatias de 3mm cada. Para se obter a temperatura e o tempo ideais para a capacidade de derretimento seguiu-se um planejamento experimental do tipo fatorial 2<sup>2</sup>, de onze ensaios. Por meio do uso da metodologia de superfície de resposta, é possível concluir que a melhor condição para derretimento do queijo Minas frescal, é na temperatura de 127°C por 9 minutos. Desta forma, o derretimento ocorreu uniformemente, sem deformação na aparência da superfície do produto.