



XI SEMANA
UNIVERSITÁRIA

Diversidade,
Inclusão e
Transformação Social

ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE ANÁLOGO DE QUEIJO CREMOSO PLANT-BASED TIPO CHEDDAR À BASE DE ABÓBORA: AVALIAÇÃO DO PH E SÓLIDOS SOLÚVEIS

Sâmia Ryquielle De Sousa Silva¹

Ederson Nogueira De Paulo²

Francisco Guilherme Oliveira Ferreira³

Thaissa Eduarda Guedes De Sousa⁴

Jorgiane Da Silva Severino Lima⁵

RESUMO

A estabilidade físico-química ao longo do armazenamento é um parâmetro crítico para a qualidade e a vida útil de alimentos de base vegetal, especialmente em produtos análogos a lácteos, cujas características de acidez e concentração de sólidos influenciam diretamente a aceitação sensorial e a segurança microbiológica. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a estabilidade físico-química de um análogo de queijo cremoso plant-based tipo cheddar, elaborado à base de abóbora, quanto aos parâmetros de pH e sólidos solúveis totais durante o armazenamento refrigerado. Foi utilizada a formulação F1 (óleo de soja), selecionada por sua viabilidade técnica, reprodutibilidade e perfil lipídico adequado à formação de emulsões estáveis. A estabilidade foi acompanhada durante 90 dias de armazenamento refrigerado, a aproximadamente 8 °C, com análises realizadas a cada 15 dias, totalizando seis tempos experimentais (T0 a T6), além da caracterização inicial do produto. O pH foi determinado por potenciometria e os sólidos solúveis totais por refratometria, expressos em °Brix. O pH apresentou comportamento relativamente estável ao longo do período, com médias variando entre 4,85 e 4,98, indicando manutenção da acidez do produto dentro de faixa compatível com queijos cremosos e ausência de acidificação pronunciada durante o armazenamento. Os sólidos solúveis totais variaram entre 7,0 e 9,0 °Brix, refletindo oscilações na concentração de compostos solúveis, possivelmente associadas a fenômenos de migração de umidade e rearranjos da matriz. A análise conjunta dos parâmetros indicou relativa estabilidade do pH, embora tenham sido observadas oscilações nos sólidos solúveis ao longo dos tempos avaliados. Os resultados obtidos constituem subsídios para a compreensão do comportamento da matriz plant-based desenvolvida e para futuros estudos de caracterização de vida útil, estabilidade global e otimização do produto. O trabalho fomenta a Diversidade, Inclusão e Transformação Social ao avaliar a estabilidade de uma alternativa alimentar vegetal à base de abóbora, matéria-prima regional de baixo custo, ampliando o acesso a alimentos seguros e de qualidade para pessoas com restrições alimentares, como vegetarianas, veganas e intolerantes à lactose. A pesquisa valoriza o insumo local, contribuindo para o fortalecimento da renda de pequenos produtores e para a segurança alimentar de comunidades do semiárido, promovendo, assim, a transformação social.

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.

Grande área do CNPq: Ciências Agrárias.

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.

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

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

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, edersonpaulo05@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará, Discente, jorgiane@unilab.edu.br⁵

Palavras-chave: ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA; PH; SÓLIDOS SOLÚVEIS; ANÁLOGO DE QUEIJO.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Discente, samiaryquielle@gmail.com¹
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Discente, edersonpaulo05@gmail.com²
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com³
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br⁴
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira., Ceará , Discente, jorgiane@unilab.edu.br⁵