



Nos Olhos
Do
SITE
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 Silva¹

Thaissa Eduarda Guedes De Sousa²

Francisco Guilherme Oliveira Ferreira³

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, 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.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, thaissaguedes@aluno.unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁴