

Queijos processados e análogos

Descubra como os queijos em pó Lactosan fazem a diferença.



O queijo é um dos alimentos preparados mais antigos registrados na história. Pode ser definido como um produto alimentício obtido mediante a coagulação da proteína do leite (caseína), separado do soro e maturado durante um tempo variável. A composição do leite, seus diferentes

tipos, os processos aplicados e os microrganismos utilizados resultam na infinidade de características dos queijos¹.

São inúmeras variações que afetam a produção do queijo: qualidade do leite, pastagem, sazonalidade, higiene na produção, tempo de maturação, temperatura

etc. Isto dificulta seu uso a nível industrial devido à variabilidade significativa entre os diferentes lotes de queijo.

A indústria de alimentos enfrenta o permanente desafio de elevar sua competitividade por meio do uso de matérias-primas padronizadas e seguras, do aprimoramento de seus

processos tecnológicos e da redução dos custos de produção, a fim de obter produtos de qualidade, seguros, confiáveis e atrativos que atendam as demandas do consumidor.

Segundo uma pesquisa global realizada pela Innova Market Insights, o motivo mais comum para as pessoas, no momento de consumir queijo, é o sabor. Para 66% dos respondentes, esse é um fator importante, e 77% atribuíram o sabor como o aspecto mais importante na tomada de decisão. A marca, as características relacionadas à saúde, naturalidade, bem como custo são outros fatores que têm grande impacto na decisão de compra².

A categoria de queijos pode se subdividir em diferentes subcategorias como queijos duros e semiduros, queijos frescos e crema, queijos processados e queijos análogos, entre outros.

A América Latina está em terceiro lugar em número de lançamentos de queijos nos últimos anos, seguida da Europa Ocidental e Europa

Oriental³ e, em segundo lugar em termos de lançamentos de queijos análogos e processados, atrás da Europa Ocidental⁴. Dentro dessa região, o Brasil é líder, concentrando 25% dos lançamentos de queijos similares e processados para o mesmo período⁵.

QUEIJOS PROCESSADOS E ANÁLOGOS

Entende-se por queijo processado fundido o “produto obtido por esmagamento, mistura, fusão e emulsificação por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e /ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias em que o queijo seja o ingrediente lácteo mais utilizado como matéria-prima dominante na base láctea”⁶.

O queijo é o ingrediente lácteo utilizado como principal matéria-prima e não pode conter gorduras/proteínas de origem não lácteas. Por outro

lado, os queijos análogos ou de imitação, são produtos que podem conter ingredientes lácteos, não lácteos, como gorduras e óleos vegetais, e outros ingredientes. Embora não seja um requisito que o queijo seja utilizado como ingrediente, o uso de queijo entrega sabor, além de atender aos requisitos de rotulagem.

O mais importante na formulação de um queijo processado é a matéria-prima principal utilizada, o queijo, porque é o que determina a qualidade de caseína intacta presente, o que impactará na capacidade de emulsão e, consequentemente, na textura e consistência do produto final.

Podem ser utilizados queijo em peça e queijo em pó, considerando que os queijos mais jovens são os que possuem uma maior quantidade de caseína intacta, condição favorável ao processamento. O ideal é utilizar misturas de queijos com proporção maior de queijos jovens e menos maturados. Para a fabricação de queijos processados,

sempre é necessária uma quantidade mínima de queijo em peça, que será combinada na formulação com queijo em pó.

Outro fator importante a ser levado em consideração é a seleção e a dosagem dos sais fundentes a serem utilizados, necessários para atingir a fusão e a emulsificação correta de todos os ingredientes.

Outros ingredientes que podem ser incorporados são: água (sempre é necessário), proteínas lácteas, aromas e conservantes. Em caso de queijos análogos, também podem ser utilizados proteínas e gorduras vegetais.

BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO DO QUEIJO EM PÓ NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS PROCESSADOS E ANÁLOGOS

O queijo em pó foi criado pela Lactosan na Dinamarca no ano de 1951, a partir do queijo puro natural, passando por um processo de derretimento e depois spray dry.

Com mais de 65 anos de experiência, a Lactosan oferece à indústria de alimentos conhecimento e produtos de excelência para atender as exigências de cada mercado de maneira personalizada.

Por meio da tecnologia de desidratação por spray drying, é possível incorporar o queijo em pó em fabricações onde o queijo em peça não poderia ser considerado, devido suas características físico-químicas. Ao contrário dos aromatizantes/saborizantes de queijo que estão comercialmente disponíveis em todo o mundo, o queijo em pó fornece às preparações alimentícias muito mais do que apenas aroma e sabor de queijo, dada a sua composição e, especificamente, as propriedades de suas proteínas e gorduras lácteas.

A composição dos queijos análogos e processados não são exceção, e os benefícios e vantagens da fabricação com queijo em pó são diversos, confira os mais importantes a seguir:

- **Ingrediente natural:** incorporar queijo em pó Lactosan está alinhado com a naturalidade almejada pelos consumidores na lista de ingredientes dos alimentos que consomem⁷.

- **Melhor mouthfeel:** devido as proteínas e gorduras lácteas presentes no queijo em pó, é possível melhorar a sensação do produto final na boca.

- **Redução de sal:** ao utilizar queijos em pó com perfis de sabor intenso, é possível reduzir a quantidade de sal utilizada, já que estes perfis aromáticos têm propriedade de realçar/reforçar sabores como o salgado⁸.

- **Mascarar sabores indesejáveis:** com perfis intensos de queijo em pó Lactosan, pode-se mascarar sabores indesejáveis proporcionados pela caseína, gordura e proteínas vegetais.

- **Produtos diferenciados:** ao utilizar diferentes perfis

de queijo em pó, é possível proporcionar várias propostas de sabor a partir de uma mesma base neutra.

- Redução de sal fundente utilizada:** são adicionados sal fundente e caseína intacta proveniente do próprio queijo em pó, para que se possa reduzir os mesmos na formulação.
- Poder emulsionante:** os queijos em pó contêm naturalmente proteínas lácteas, estas e, em particular, os aminoácidos que as compõem, apresentam caráter anfipático e permitem obter emulsões O/A altamente estáveis⁹.

Como exemplo, alguns dos produtos que podem ser feitos incorporando queijo Lactosan em pó são: requeijão cremoso análogo, queijo cheddar processado derretido, queijo parmesão análogo, queijo análogo para pizza e uma grande variedade de novos conceitos que podem ser desenvolvidos junto

a nossa equipe de colaboradores Lactosan, que pensam 24 horas por dia, 7 dias por semana em queijo em pó e estão na vanguarda das últimas tendências para atender de forma personalizada as exigências de cada mercado.

Os queijos em pó da Lactosan podem ser adquiridos no Brasil com a distribuidora Tovani Benzaquen, que possui um time altamente qualificado para dar todo o suporte técnico no desenvolvimento de produtos.

REFERÊNCIAS

1. <https://www.fao.org/dairy-production-products/products/tipos-y-caracteristicas/es/>
2. Innova Market Insights. Innova Encuesta de consumidores 2019.
3. Innova Market Insights, 2022
4. Innova Market Insights, 2022
5. Innova Market Insights, 2022
6. Norma 1996 /134 Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad del queso procesado o fundido, procesado pasteurizado, y procesado o fundido (UHT). 14/12/1996/ GMC (Grupo Mercado Común)
7. Innova Market Insights, Top 10 tendencias para el consumidor 2020/2021.
8. Varming, Camilla & Andersen, Lene & Petersen, Mikael & Ardö, Ylva. (2013). Flavour compounds and sensory characteristics of cheese powders made from matured cheeses. International Dairy Journal. 30. 19–28. 10.1016/j.idairyj.2012.11.002.
9. Denise Felix da Silva, Kalliopi Vlachvei; Danai Tziouri; Anni Bygvrå Hougaard; Richard Ipsen; Lilia Ahrné (2019). Food Science and Technology. 103. 10.1016/j.lwt.2019.01.007.



Tovani Benzaquen Comércio, Importação,
Exportação e Representações Ltda.

Tel.: (11) 2974-7474

tovani.com.br