**7CCHSADGTAPE07-P**

**DEGUSTAÇÃO E APRESENTAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DO QUEIJO TIPO FRESCAL E DO IOGURTE DE ORIGEM CAPRINA PARA ALUNOS DE BANANEIRAS E SOLÂNEA.**

Eduardo Lima Rocha (1); João Maria Soares da Silva (2); Luan Pedro Melo de Azerêdo (2); Jociane Geyse de Oliveira (2); Rosiclecia Paixão de Oliveira (2); Edvaldo Mesquita Beltrão Filho(3)

Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias /Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial /PROBEX.

No Brasil, observa-se nas regiões Sudeste e Nordeste a criação e ampliação de unidades produtivas para produção de leite de cabra e seus derivados incentivadas pela iniciativa privada, por, ações institucionais de pesquisa ou governamentais, através da criação de associações com aplicação de assistência técnica. O preconceito ao consumo dos derivados de leite de cabra tem se constituído como os principais entraves a agroindústria especializada em produtos lácteos de caprinos. De maneira geral, há falta de conhecimento e muitas crendices em relação ao leite de cabra, em função disso essa ação de extensão universitária tem por objetivo divulgar e promover a degustação de derivados de leite de cabra como o queijo frescal e o iogurte para jovens que são os futuros consumidores. O queijo e o iogurte foram fabricados no Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos de Laticínios do Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias, Campus III da UFPB, com leite obtido no setor de caprinocultura da referida instituição, seguindo os fluxogramas de fabricação: para o queijo: obtenção do leite, pasteurização, coagulação, corte da massa, dessoragem prévia, enformagem, dessoragem, embalagem e acondicionamento. Para o iogurte: Obtenção do leite, pasteurização/esterilização, estabilização da temperatura (450), adição da cultura láctea (1%), fermentação (4 horas), refrigeração, embalagem e conservação, foram oferecidas palestras nas duas cidades Bananeiras e Solânea, tendo como tema: características nutricionais do queijo e do iogurte de origem caprina, em seguida os alunos degustaram e avaliaram o queijo e o iogurte sensorialmente com um teste de aceitação em uma escala hedônica de 1 a 9 que variou de gostei extremamente a desgostei extremamente, e para intenção de compra uma escala de 5 a 1 onde certamente compraria a certamente não compraria. Os resultados foram processados em planilhas do Excel. Para o queijo minas frescal a avaliação para cor e aparência na cidade de Bananeiras e Solânea foi de gostei moderadamente para gostei muito, para sabor, viscosidade, aroma e aceitação global também nas duas cidades a avaliação foi de gostei ligeiramente para gostei moderadamente e intenção de compra para as duas cidades foi talvez comprasse talvez não comprasse para certamente compraria. Quanto ao resultado da avaliação do iogurte a aceitação para todos os atributos avaliados os resultados mostraram que todos os valores foram de gostei moderadamente para gostei muito, e a intenção de compra de possivelmente compraria. Estes resultados ressaltam uma maior aceitação para o iogurte nas duas cidades.

**Palavras chave:** Queijo, iogurte, leite caprino.