

PARMESÃO EM TRANSFORMAÇÃO: ANÁLISE DO ESCURECIMENTO PÓS- EMBALAGEM

Autora: Maria Eduarda de Almeida Astolfo

Terezinha é dona da empresa “O bom da Mantiqueira”, indústria de laticínios, que entre seus vários derivados de leite produzidos, fabrica queijo parmesão e o vende depois de maturado de várias formas, entre elas, como queijo ralado do tipo filete, em pacotes de 100 g, que são revendidos em mercados e mercearias de todo o Sul de Minas e Norte do estado de São Paulo, sendo a marca queridinha da região. Porém, nos últimos meses, o SAC da empresa recebeu várias reclamações quanto ao queijo parmesão ralado, tanto de consumidores finais, quanto de revendedores, alegando que a coloração do queijo estava ficando muito escura, em tonalidades de marrom, poucos dias após ser adquirido, coisa que não acontecia anteriormente. Terezinha ficou muito preocupada com a situação e, para resolver o problema, procurou uma amiga de sua família, Alice Curie, recém formada em química e especialista em química de alimentos.

– Alice, não sei o que está acontecendo. Sempre fomos muito cuidadosos com nossa produção, mesmo em tempos economicamente difíceis, como estamos passando agora. Nossa estrutura de fabricação e beneficiamento é toda feita à base de material inoxidável, nossos queijos passam por tratamento com ozônio para evitar qualquer contaminação microbiana e nossas embalagens contêm atmosfera artificial com CO₂ para evitar a oxidação lipídica do queijo ao longo do armazenamento. Nossos fornecedores de leite são os mesmos há anos e, sempre verificamos a qualidade da matéria-prima que recebemos. O que pode haver de errado com nossos queijos ralados?

– Olha, Terezinha, realmente é algo muito estranho, pois, se a fabricação e processamento do queijo permanecem os mesmos, os fornecedores, a receita do queijo e o transporte também iguais, não era para estar acontecendo isso.

– Bom, nem tudo está igual assim. Tem uns meses que comentei com o pessoal da empresa que os gastos estão muito altos e que precisávamos encontrar formas de economizar. O senhor João Parmesão, meu mestre queijeiro, disse que podia ficar tranquila que ele daria um jeito de aumentar o rendimento dos queijos e, o pessoal da logística também afirmou que iriam reduzir gastos. Mas eu não questionei o que eles fizeram exatamente. Só sei que funcionou!

– Tem algo de errado nisso, Terezinha. Vamos conversar com o senhor João Parmesão. Acredito que ele possa nos ajudar!

Imediatamente, Alice e Terezinha foram ao setor de produção conversar com o mestre queijeiro e perguntaram a ele o que foi feito para aumentar o rendimento de produção que estava resultando na economia observada pela dona da empresa. De prontidão, ele respondeu.

– Olha, Dona Terezinha, eu descobri um jeito de fazer o parmesão render muito mais. Tem uns meses que estou misturando soro em pó e ricota na massa do queijo e tem aumentado bastante nosso rendimento. Só isso já ajudou bastante nas finanças né?! Mas aí, eu falei para o pessoal do transporte que quando fossem levar só o queijo parmesão ralado, não precisava ligar a refrigeração do caminhão não, porque é um queijo resistente, não é verdade? E a temperatura dentro do caminhão deve chegar perto de 40°C nesses dias quentes, então não ia estraga-lo. Aí economizamos mais ainda! A senhora gostou da ideia?

Nesse momento, Alice Curie e Terezinha se olharam entusiasmadas, pois sabiam que estava ali a fonte do problema. Alice disse para Terezinha que todo o problema está associado à reação de Maillard e que algumas medidas precisariam ser tomadas para se evitar esse processo.

Se coloque no lugar de Alice Curie e apresente duas soluções para que Terezinha implemente em sua empresa, de modo a evitar o escurecimento do queijo parmesão ralado depois de embalado e argumente a favor de uma delas.