



tos no processamento. A reologia é um campo muito conhecido, com diversas aplicações em diferentes indústrias alimentícias. Profissionais de várias áreas (por exemplo: físicos, químicos, farmacêuticos, biólogos, engenheiros, matemáticos) mostram interesse nos aspectos teóricos e práticos da reologia. Esta estuda a maneira como os materiais respondem quando são aplicadas tensões (“stress” ou “strain”), po-

dendo ou não estar relacionadas com o tempo. A textura, que pode ser classificada como uma parte da reologia dedicada ao estudo dos materiais sólidos e alguns semi-sólidos, é definida como todos os atributos reológicos e estruturais (geométrico e de superfície) de um produto, que é perceptível por meios mecânicos, tátil e, se apropriado, visual e auditivo. O queijo é um dos primeiros e mais populares produtos alimentícios manufaturados, sendo atualmente parte importante dos alimentos consumidos em muitos países. Dentre as mais de 2000 variedades de queijos existentes, suas características reológicas e de textura são de muita importância para a padronização da qualidade. Este livro tem como enfoque o estudo da reologia e textura em queijos, que são áreas muito complexas e que criam aumento exponencial em complexidade, quando combinadas, sendo uma valiosa contribuição para aqueles que atuam em uma das áreas. Em seus dez capítulos são abordados, inicialmente, uma revisão em produção de queijos, com seus tipos e processamentos; os aspectos fundamentais da reologia, com abordagem ampla em definições e tipos de análises; tipos de testes que podem ser efetuados em queijos com detalhes de equipamentos, incluindo ensaios de viscoelasticidade, e, também, estudo dos fatores que afetam as propriedades funcionais de queijos. Ao final de cada capítulo são citadas as referências bibliográficas. Tabelas, figuras e gráficos ilustram esses diversos capítulos. Apesar da complexidade do tema, a distribuição dos capítulos mencionados e a forma de abordagem fazem com que o estudo se torne interessante e de fácil assimilação para aqueles que se dedicam ao assunto. É um livro indispensável para profissionais que atuam na área de queijos e complementar para os profissionais da área de reologia.

GUNASEKARAN, S.; MEHAMET AK, M. *Cheese rheology and texture*. Washington: CRC Press, 2003. 437p.

Reologia pode ser definida como a ciência que estuda deformação e fluxo da matéria. Seu entendimento é de fundamental importância para o estudo das propriedades e desenvolvimento dos produtos alimentícios e seus efei-

Profa. Suzana Caetano da Silva Lannes
FCF/USP