

B. Engenharias - 1. Engenharia - 14. Engenharia

Viabilidade tecnológica da utilização de retentado de nanofiltração de soro lácteo na elaboração de bebidas lácteas fermentadas

Cíntia Carla Melgaço de Oliveira, bolsista FAPEMIG - DCA¹

Fernanda Costa Prates, bolsista FAPEMIG - DCA¹

Kamilla Soares Mendonça, graduanda - DCA¹

Luíz Ronaldo de Abreu, Orientador - DCA¹

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

Desenvolvimento de novos produtos permite as empresas renovar, inovar e sustentar sua imagem, com melhor competitividade no mercado. O consumidor, cada vez mais exigente, tem à sua disposição maior possibilidade de escolha. Nas indústrias de laticínios há grande geração de resíduos, principalmente o soro proveniente da fabricação de queijos, sendo este de alto poder poluente. Porém o soro de leite é um alimento funcional, rico em vitaminas, sais minerais, lactose e possuindo ainda considerável concentração de proteínas de alto valor biológico. Ultimamente tem-se aumentado a utilização de nanofiltração para retirar os sólidos do soro. Nesse processo obtém-se o retentado contendo proteínas, lactose e pequena quantidade de gordura e o permeado contendo os sais minerais. Na tentativa de procurar condições que visam à diminuição dos desperdícios de resíduos pelas indústrias de laticínio e buscando um alimento altamente nutritivo, o presente trabalho tem como objetivo avaliar a viabilidade tecnológica da utilização de retentado da nanofiltração de soro lácteo na elaboração de bebidas lácteas fermentadas, avaliando as características químicas, físicas e sensoriais do produto. Os dados parciais permitem observar que no processo de nanofiltração utilizado obtém-se retentado com: teor de sólidos de 16% a 18%; teor médio de gordura de 0,15%; concentração média de lactose 13%; teor médio de proteínas 2,0%; densidade de 1,07; Brix de 14° a 17°; pH entre 5,8 e 6,4; acidez titulável média de 30 mg. g-1. O teor de lactose do retentado é cerca de 170% mais elevado que o do leite, observando uma tendência de maior consistência e menor dessoramento das bebidas lácteas com maiores concentrações de retentado. Os resultados preliminares da análise sensorial permitem presumir que a aceitação das bebidas lácteas não é alterada pelas concentrações do retentado. Os dados parciais obtidos são encorajadores para o aprofundamento do trabalho.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: qualidade, subproduto, novos produtos.