

**Apoio:**



## Portfólio de Produtos Lácteos

**Realização:**



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



**Embrapa Caprinos e Ovinos**  
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groáiras, km 04  
Caixa Postal 145 | CEP: 62010-970 | Sobral-CE  
Telefone (88) 3112.7400 | Fax: (88) 3112.7455  
Site: [www.cnpc.embrapa.br](http://www.cnpc.embrapa.br)





O desenvolvimento de derivados do leite de cabra é, atualmente, uma das estratégias mais importantes da Embrapa Caprinos e Ovinos para ampliar o consumo dos lácteos e disponibilizar produtos diversificados no mercado. Queijos, iogurtes e doces são alguns dos componentes de um variado portfólio de tecnologias, resultados de mais de 20 anos de pesquisas da empresa neste setor.

Tal variedade garante um conjunto de tecnologias versátil, possível de ser explorado por diversos segmentos da cadeia produtiva, desde produtores em regime familiar que podem ter nos derivados lácteos um incremento para sua renda até as agroindústrias que podem desenvolver linhas de produtos com amplo potencial para mercados - inclusive com produtos finos. Produto de grande qualidade nutricional, o leite de cabra e seus derivados podem ser aproveitados como alimentos funcionais e incluídos na merenda escolar.

No contexto atual, em que a produtividade de rebanhos caprinos cresce no Brasil, o aproveitamento do leite e seus derivados vem em um bom momento de incentivo às bacias leiteiras, com programas de compras governamentais. As tecnologias dos derivados lácteos são importante fator, portanto, para impulso à cadeia produtiva, gerando novas possibilidades de ampliação de renda e de incubação para empresas.



## Iogurte adicionado de Frutas Tropicais

A Embrapa desenvolve iogurtes de leite de cabra adicionados de frutas tropicais, obtidos pela fermentação com cultivos de bactérias probióticas, reconhecidos por propriedades nutritivas, medicinais e terapêuticas. Nesta linha, há iogurtes com polpas de tangerina, cajá, tamarindo, graviola, sapoti e maracujá, todos produtos naturais, sem adição de conservantes.



## Queijo coalho fabricado com leite de cabra

Os queijos de tipo Coalho se destacam por aproveitar uma das modalidades mais difundidas e consumidas no Brasil, em particular na região Nordeste. Trata-se de queijo de fácil elaboração, consistindo em alternativa para aproveitamento da produção leiteira . O Coalho é, também, um queijo que pode ser armazenado em temperatura ambiente.



## Queijo Coalho adicionado de produtos da biodiversidade brasileira



Os queijos de leite de cabra podem ser adicionados de outros ingredientes, que fornecem novos nutrientes, tornando-os produtos alimentícios ainda mais ricos que o original. Os Queijos Coalho com cumaru e com óleo de pequi são exemplos de adição de produtos típicos de biomas brasileiros. Como vantagem, está a possibilidade de expansão de oferta para o mercado com novos sabores, potencial para conquista de novos consumidores e a possibilidade de melhoria de renda para produtores.



## Queijo Coalho maturado e defumado



O processo de defumação traz um Queijo Coalho com qualidades aromáticas diferenciadas, além de conferir ao produto cor e sabor peculiares. Essas propriedades são importantes para aceitação do alimento por consumidores, especialmente em casos de queijos finos ou artesanais. O processo de defumação do Queijo de Coalho é, também, uma alternativa viável de diversificação e conservação do produto com validade de consumo de até de 30 dias, se embalado sem vácuo, e de até 60 dias, com vácuo.



## Queijo Minas Frescal Probiótico

Tradicionalmente fabricado com leite bovino, o queijo Minas Frescal teve sua tecnologia de processamento adaptada ao leite de cabra por pesquisadores da Embrapa Caprinos e Ovinos. A incorporação de probióticos favorece a ingestão regular, além de representar uma alternativa importante para a caprinocultura leiteira, por conta da boa aceitação de queijos do tipo Minas Frescal no mercado brasileiro.



## Queijos Cremosos

Caracterizados por sua massa pastosa, suave e aromática, os queijos cremosos (Boursin) são fabricados, no Brasil, com leite de cabra integral e pasteurizada. Sua massa é temperada e condimentada com ingredientes finos, possibilitando a obtenção de patês de variados sabores. Entre os condimentos utilizados estão camarão, atum, castanhas ou amendoim moídos, passas, ervas finas, entre outros.



## Doce de Leite

O doce de leite de cabra em tabletes é uma boa alternativa para fabricação de derivados lácteos com possibilidade de serem conservados por maior espaço de tempo antes da comercialização. Na forma natural ou adicionado de gergelim, castanha de caju, cravo moído, coco ralado ou canela em pó, é também uma alternativa para produtores em regiões que não possuem sistema de energia elétrica ou de refrigeração, possibilitando o processamento artesanal ao nível de agricultura familiar e a comercialização em feiras livres devido ao fato de poder ser conservado à temperatura ambiente sem perder suas características.

Já o processo de doce de leite na modalidade pastosa da Embrapa tem como característica a redução do teor de açúcar em relação a similares no mercado: enquanto nos demais queijos este teor é de 25 a 30%, a tecnologia da empresa permite que ele apresente teor de 12,5% sem perda das qualidades sensoriais.

## Saiba Mais

Para outras informações, acesse o Serviço de Atendimento ao Cidadão - SAC da Embrapa Caprinos e Ovinos, disponível em: [www.cnpc.embrapa.br](http://www.cnpc.embrapa.br)

## Equipe Técnica

Antônio Sílvio do Egito  
Hévila Oliveira Salles Figueiredo  
Karina Maria Olbrich dos Santos  
Luís Eduardo Laguna  
Selene Daiha Benevides  
Viviane de Souza

## Expediente

### Embrapa Caprinos e Ovinos

#### **Chefe-Geral**

Evandro Vasconcelos Holanda Júnior

#### **Chefe Adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento**

Marco Aurélio Delmondes Bomfim

#### **Chefe Adjunto de Transferência de Tecnologia**

Francisco Selmo Fernandes Alves

#### **Chefe Adjunto de Administração**

Caetano Silva Filho

#### **Jornalista editor:**

Adilson Rodrigues da Nóbrega (MTb CE 01269 JP)

#### **Projeto Gráfico:**

Ana Elisa Galvão Sidrim

#### **Fotografias:**

Adriana Brandão  
Karina Maria Olbrich dos Santos  
Luís Eduardo Laguna  
Luisinho  
Selene Benevides  
Arquivo Embrapa Caprinos e Ovinos