

Como transformar excedente do leite em boa fonte de renda: Produção de iogurte

Publicado: 30/04/2013

Autor/s. : Heloísa Carneiro, pesquisadora da Embrapa Gado de Leite, e Patrícia Valle Rodrigues, estagiária, técnica de laticínios e bolsista do CNPq.

O período entre outubro e março é conhecidamente a época em que há uma enorme oferta de leite no país, e em consequência desta situação, muitos pecuaristas consideram novas possibilidades para o leite em suas fazendas. Os pequenos produtores, sitiantes e donos de chácara, são os mais preocupados com o leite não comercializado na época do ano com mais chuvas.



Link recomendado

MEPRON®



Continuamos a série de artigos preparados a partir de estudos realizados pela pesquisadora Heloísa Carneiro, da Embrapa Gado de Leite e sua estagiária Patrícia Valle Rodrigues, técnica de laticínios e bolsista do CNPq, que montaram um roteiro para o aumento da renda familiar de pequenos produtores de leite.

Higiene é a garantia para o sucesso

Com o processamento de leite na própria propriedade, os proprietários conseguem suportar a enorme oferta e as mais rigorosas exigências por parte das indústrias de laticínios, além de liquidar as despesas com transportes, refrigeração, e também propiciar uma elevação na rentabilidade com o menor investimento possível, produzindo, com qualidade, produtos lácteos reconhecidos, como: queijo minas frescal, ricota, doce de leite e iogurte.

Pecuária de leite

[Iniciar sessão](#)

empregada. Nesta série de reportagens pretende-se usar técnicas pouco onerosas, mas que garantam um produto de boa qualidade. A higiene deve ser uma questão importante, estando diretamente ligada à produção de manuseio de alimentos e irá influir certamente na qualidade do produto final e no seu rendimento.

Deste modo, em razão dos cálculos de custos foram utilizados valores adquiridos no mercado e em usinas de processamento de leite na região de Juiz de Fora. Porém de uma região para a outra é possível ocorrer uma variação nesses valores (o leite, por exemplo, tem seus valores modificados dependendo do comprador) e também para cada um dos fornecedores de insumos empregados na fabricação.

Nos cálculos apresentados as despesas operacionais; por exemplo, energia, gás, pessoal e transporte de produtos, bem como impostos – foram consideradas outras despesas. O interessado deverá procurar o órgão responsável pela fiscalização no caso o IMA, ou a prefeitura para obter as normas exigidas para a fabricação e comercialização dos produtos.



Link recomendado

VICTAM LatAm 2023



Renda nova com produtos milenares

Uma parcela de produtos com um grande apelo por parte do mercado pode ser facilmente fabricada na própria fazenda. O iogurte é um bom exemplo deste tipo de produto.

O **iogurte** tem sua origem no oriente médio, mas hoje gera renda no mundo inteiro. Surgiu, também, da necessidade de conservação do leite por mais tempo, embora também seja um produto perecível, mas não tanto quanto o leite. Assume papel relevante na alimentação humana. É facilmente assimilável pelo organismo humano, sendo considerado seis vezes mais digerível do que o leite. Ajuda na digestão e reconstituição da flora intestinal. Possui efeito anticolesterolênico, ou seja, ajuda no



mostrado a categoria mais promissora para pequenos e médios fabricantes.

Como fabricar o iogurte

O primeiro passo é preparar os utensílios. São fundamentais: recipiente em aço inoxidável, recipiente para banho-maria, uma fonte de calor, um agitador de cabo longo, uma cuba (ou outro vasilhame) e um termômetro de -10 a 110°C (de mercúrio preferencialmente). Em seguida, organize os ingredientes para 10 litros de iogurte de leite integral, um quilo de açúcar (pode ser adicionado na polpa de fruta), 100 ml de fermento (isca) e 500 ml de polpa (ou quanto desejar).

O processo de fabricação não tem segredo. Após coar o leite, aqueça-o a 85°C durante 15 minutos. Depois coloque o recipiente em banho-maria para diminuir a temperatura para 43°C . Se possível mantenha-o em banho-maria a $43-45^{\circ}\text{C}$ para conservar a temperatura.



Link recomendado

Agrifirm do Brasil



Pecuária de leite

[Iniciar sessão](#)

aproximadamente. Pode-se utilizar culturas líquidas e pacotes de fermentos liofilizados, ambos encontrados no mercado. Entretanto, sugere-se o uso de iogurte natural como sendo a melhor opção. Transcorrido este tempo, mexa lentamente a coalhada até quebrá-la de forma homogênea. Resfrie em banho-maria com água gelada. Adicione a polpa de fruta (frutas picadas em água e açúcar). Faça essa calda e adicione ao iogurte. Pode-se utilizar corantes naturais ou artificiais (opcional). Envase, em seguida, em garrafinhas plásticas com tampa. Estoque em geladeira. As embalagens de iogurte devem ser lavadas antes do envase.

*****O trabalho foi originalmente publicado pelo Centro de Inteligência do Leite (CILEite), coordenado pela Embrapa Gado de Leite**

Autor/s. :

Heloisa Carneiro

[Siga](#)

232

0

Estatísticas



[Ver todos os comentários](#)

Mais informações sobre:

[Qualidade do leite](#)

[Queijo do "Marajó" tipo creme: parâmetros físico-químicos e sensoriais](#)



Pecuária de leite



Iniciar sessão

