



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
 Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos  
 Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
 Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groairas, km 04, CP D-10, CEP 62011-970 Sobral - CE  
 Fones (088) 612.1032 / 612.1077 Fax (088) 612.1132  
 E-Mail: postmaster@cnpq.embrapa.br

# PESQUISA EM ANDAMENTO

PA/27, abril/99, p.1-2



## FABRICAÇÃO DE DOCE PASTOSO COM LEITE DE CABRA

Luís Eduardo Laguna<sup>1</sup>

O Brasil e o Uruguai são considerados os maiores produtores de doce de leite da América do Sul, ficando, porém, muito atrás de outros países, como a Argentina, no que se refere aos aspectos de qualidade e tecnologia.

O doce de leite é um produto tipicamente latino-americano, não se conhecendo, ao certo, em que país o produto surgiu. Ainda hoje, no Mercosul, se discute a origem deste produto, se é originário do Uruguai, da Argentina ou do Brasil. No entanto, Munk et al (1997) afirmam que este produto teve sua origem na região do Rio da Prata, Argentina.

O produto é muito apreciado pelos brasileiros, que geralmente o consomem puro ou em combinação com pães, biscoitos, queijos e frutas. Sua aceitação se deve também ao fato de ser um alimento de elevado valor energético, protéico e mineral.

Devido à grande aceitação do produto pela população, bem como em virtude da crescente produção de leite de cabra, principalmente na região Nordeste do Brasil, a Embrapa Caprinos adaptou tecnologia visando ajustar o produto à nova regulamentação do mercado globalizado. Mostra-se, assim, a qualidade que tem o doce de leite pastoso quando fabricado com leite de cabra, apresentando características tão boas quanto o fabricado com leite de vaca. Assim, são geradas novas alternativas de mercado para os criadores de caprinos que, através desta tecnologia, poderão agregar valores ao leite fluido de cabra.

No Brasil, a fabricação de doce de leite ainda é, em grande parte, uma prática artesanal, descontínua, demorada e de grande consumo de energia. O padrão do produto está ligado diretamente ao mestre doceiro. Isto reflete-se em enormes dificuldades para a manutenção da qualidade entre os diferentes lotes de um mesmo fabricante. Conseqüentemente, os produtos encontrados no mercado apresentam grandes variações quanto a cor, consistência, textura, composição e apresentação.

Para a fabricação de doce pastoso, o leite deve ser de boa qualidade, com acidez titulável inferior a 19°D. Esta acidez deve ser padronizada para 13°D com a

<sup>1</sup>Méd., Vet., M. Sc., Pesquisador da EMBRAPA Caprinos

utilização do bicarbonato de sódio, na proporção de 0,3gramas por litro de leite. Recomenda-se colocar o leite num tacho de cobre ou aço inoxidável, de paredes duplas, não ultrapassando-se a metade de sua capacidade para facilitar o processo e evitar que o leite entorne. Quando o tacho for de cobre, deve-se ter o máximo de cuidado para fazer uma limpeza criteriosa, evitando-se assim substâncias tóxicas e nocivas ao produto.

A seguir, o leite é aquecido até cerca de 80°C. Adiciona-se açúcar previamente diluído e filtrado na relação de 1,5 litros de leite por quilo de açúcar. Deixa-se ferver, mexendo-se sempre, até o produto atingir concentração de 55% a 58% de sólidos solúveis, determinados por refractômetro. Após conseguir esta concentração, adiciona-se 0,5% de glicose líquida de milho. Continua-se a ferver até uma concentração final de sólidos solúveis de 68% a 70%. Em seguida deve-se fechar a torneira do vapor e continuar mexendo para baixar a temperatura até 75°C. Finalmente, o produto deve ser embalado em recipientes esterilizados. Para pequenos produtores, que não utilizam o refractômetro, deve-se adicionar glicose líquida de milho nos últimos 20 minutos do processo. A seguir determina-se o ponto final do doce, deixando-se cair uma gota do produto em um copo de água à temperatura ambiente, considerando-se que o ponto foi atingido quando a gota chegar ao fundo do copo sem desmanchar.

A presente pesquisa, em andamento na Fábrica-Escola de Laticínios da Embrapa Caprinos, está mostrando que para leite com acidez abaixo de 16°D são necessários 10% de açúcar. Para leite com acidez acima a 16°D são necessários teores de 12% de açúcar.

A partir dos resultados parciais, é possível fabricar um bom doce de leite de cabra utilizando-se menores quantidades de açúcar e glicose líquida de milho, quando comparado com a fabricação tradicional. Para se obter uma boa aceitação do produto, é importante enfatizar a qualidade do processo, tendo em conta uma boa higienização do local do trabalho, assim como dos utensílios. Deve-se utilizar matéria prima de boa qualidade, padronizar o produto e evitar estoques por mais de 60 dias.