

CAPRINUTRI – BEBIDA LÁCTEA NÃO FERMENTADA PRODUZIDA A PARTIR DE LEITE CAPRINO

HENRIQUE, J. R.^{1*}; PEREIRA, B. G.²; ARAÚJO, R. A. B. M.³; LIMA, H. C.⁴

^{1,2} Estagiária, Instituto Federal Minas Gerais – Campus Bambuí, *jessicaribeiroh01@yahoo.com.br

³Profª. Ms. do Departamento de Ciências Agrárias do IFMG/Campus

⁴ Pesquisador da Embrapa Cerrados

1. Introdução

Entende-se por bebida láctea o produto obtido partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados do leite, reconstituído ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51%(cinquenta e um por cento) do total dos ingredientes do produto, submetido a tratamento térmico adequado. (SÃO PAULO, 2002).

As bebidas lácteas contêm proteínas, gorduras, lactose, minerais e vitaminas, sendo consideradas nutritivas. O leite de cabra apresenta características únicas como alta digestibilidade, além de ser mais rico em ácidos graxos de cadeia curta os quais proporcionam uma boa absorção do produto no organismo. (MILAGRES et al, 2005).

O leite de cabra além de aumentar as propriedades funcionais do produto possibilita o consumo do mesmo por pessoas que apresentam intolerância ou alergia as proteínas do leite de vaca.

A utilização de leite e soro de cabra é viável tanto em termos nutricionais quanto sensoriais. Visto que as proteínas do soro, além de seu alto valor biológico, possuem peptídeos bioativos, que atuam como agentes antimicrobianos, anti-hipertensivos, reguladores da função imune, assim como fatores de crescimento. (HARAGUCHI; ABREULL; PAULA, 2004).

Quanto ao teor de proteínas do soro, apesar de reduzido, possui elevado valor biológico e boa disponibilidade de aminoácidos essenciais, principalmente lisina e treonina. (NETO et al, 2006). Desta forma o presente trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de uma bebida láctea não fermentada utilizando o soro e o leite de cabra e avaliar a sua aceitação.

2. Material e Métodos

O presente trabalho foi realizado no setor de Laticínio do Instituto Federal Minas Gerais - Campus Bambuí.

Durante a elaboração da bebida foi utilizado leite desnatado pasteurizado e soro derivado do processamento de Queijo Minas Frescal, acrescentou-se também leite de cabra em pó, estabilizante, 8% de polpa de morango industrializada e 12% de açúcar, em relação à base láctea.

2.1. Preparo do leite e soro de cabra

O leite passou pelo processo de desnatado para que o teor de gordura fosse reduzido ao máximo, diminuindo assim o sabor acentuado do mesmo. Em relação ao soro de leite realizou-se o pré-tratamento que consiste em submetê-lo ao processo de filtração para retirada de impurezas. Posteriormente realizou-se o aquecimento do soro a uma temperatura de 70°C, para inativação de enzimas presentes no coalho.

2.2. Adição dos materiais secundários

Os ingredientes secundários foram adicionados juntamente ao leite e ao soro e logo em seguida realizou-se a pasteurização, etapa considerada como Ponto Crítico de Controle (PCC), pois é através desta que nos certificamos sobre a qualidade do produto final, quando pode-se verificar a eficiência da eliminação de microrganismos indesejáveis e a inativação de algumas enzimas.

2.3. Análise Sensorial

Para verificar a aceitação do produto final, utilizou-se o teste de avaliação sensorial denominado Escala Hedônica Modificada, através de formulários com expressão facial (Figura 1). A prova foi realizada em um orfanato, com 86 crianças na faixa etária de 3 a 12 anos.

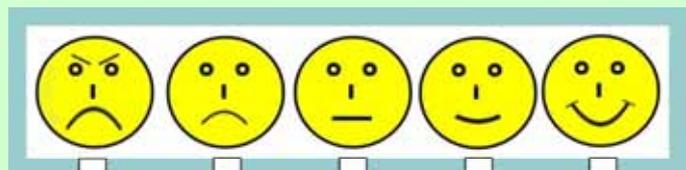


Figura 1. Escala Hedônica Facial

3. Resultados e Discussão

3.1. Valor Nutricional

A bebida não fermentada CAPRINUTRI apresentou características sensoriais e nutricionais desejadas. O valor nutricional foi calculado através do programa de rótulo da ANVISA, obtendo valores significativos de cálcio, carboidratos e proteínas, sendo estes 176mg, 33g e 5,0g, respectivamente.

Foi desenvolvido um rótulo destinado diretamente a atenção das crianças (Figura 2).



Figura 2. Rotulo da Bebida Láctea

3.2. Análise Sensorial

Os resultados sensoriais indicaram aceitação do produto por 93,02% das crianças, 3,48% acharam o produto indiferente e 3,5% desgostaram do produto, ou seja, os percentuais apontam que a formulação preparada e otimizada pode ser indicada para o preparo de um produto lácteo a partir de leite de cabra, destinados ao consumo de crianças.

4. Conclusões

O leite de cabra é uma ótima alternativa para substituir o leite de vaca na fabricação de bebida láctea, pois promove a obtenção de um produto nutritivo e com características organolépticas desejáveis, além de proporcionar redução da desnutrição infantil e favorecer crianças com intolerância a proteína do leite de vaca.

Literatura Citada

LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS. Revisada, Ampliada e Comentada. São Paulo: Nova, 2008.327 p.

NETO, B. A. M. et al. Caracterização do Soro de Leite de Cabra Utilizado na Formulação de Pão de Forma. I Jornada Nacional da Agroindústria, Bananeiras, SP, 2006. Disponível em: <http://www.jornadanacional.com.br>. Acesso em: 01 de Ago. de 2009.

HARAGUCHI, F. K.; ABREU, W. C de.; PAULA, H de. Proteínas do soro do leite: composição, propriedades nutricionais, aplicações no esporte e benefícios para a saúde humana. Revista de Nutrição. Campinas, SP, 2005. Disponível em: <http://www.ccv.revistas@puc-campinas.edu.br>. Acesso em: 15 de Ago. de 2009.

MILAGRES, A. P. et al. O uso de Leite de Cabra para elaboração de logurte. Disponível em: <http://www... Acesso em: 03 de outubro de 2008.