

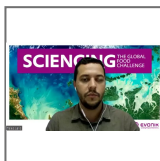
[Engormix](#) / [Pecuária de leite](#) / [Artigos técnicos](#)

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

Publicado: 23/05/2013

Autor/s. : Heloísa Carneiro, Pesquisadora da Embrapa Gado de Leite e Patrícia Valle Rodrigues, Estagiária, Técnica de laticínios e Bolsista do CNPq.

O período de maior abundância de oferta de leite no país, entre outubro e março, é também o período em que os pecuaristas estão mais propensos a procurar por novas maneiras de aproveitamento do produto nas fazendas. Os pequenos produtores que nos meses de chuvas intensas não possuem saída para o leite são os que mais se preocupam.



Link recomendado



Diversos fatores e desafios da pecuária de leite nacional



Com o intuito de suportar épocas de grandes ofertas, além das maiores exigências das indústrias de laticínios, uma forma utilizada pelos proprietários é o processamento de leite na própria propriedade, procurando liquidar despesas com transporte, refrigeração, e também, propiciar um acréscimo na rentabilidade com um investimento mínimo, fabricando, com qualidade, tradicionais produtos lácteos, tais como: queijo minas frescal, ricota, doce de leite e iogurte.

Pecuária de leite

[Iniciar sessão](#)

utilizada. Nesta série de reportagens procura-se aplicar técnicas pouco onerosas, mas que assegurem a boa qualidade dos produtos. Um ponto que não se deve descuidar é a questão da higiene, que é imprescindível e está diretamente ligada à produção e manuseio de alimentos, influenciando diretamente na qualidade do produto final e no seu rendimento.

Deste modo, para efeito de cálculos de custos foram aplicados valores obtidos no mercado e em usinas de processamento de leite na região de Juiz de Fora. Porém estes valores podem sofrer mudanças de uma região para outra (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. É importante salientar que o interessado deve 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 consumidor podem ser facilmente fabricados na própria fazenda. O doce de leite de origem brasileira surgiu da necessidade da preservação do leite por um período prolongado à temperatura ambiente, o que é conseguido devido à alta temperatura de fabricação e grande concentração de açúcar. É muito apreciado na culinária em geral e é um tradicional produto na mesa dos consumidores, podendo ser pastoso ou em barras. A



Para fazer o doce de leite

Os utensílios necessários são recipiente em aço inoxidável (preferencialmente), recipiente maior para o banho-maria, uma fonte de calor e um agitador de cabo longo. Leite integral entre 15-16°D (Graus Dornic), açúcar refinado e bicarbonato são os ingredientes. Para fazer 10 quilos de leite pastoso use 25 litros de leite, seis quilos de açúcar e 8 g de bicarbonato.

Se o objetivo é doce de leite em barra, vai precisar, para 10 quilos de doce, 25 litros de leite, 9 quilos de açúcar e 8 g de bicarbonato. Depois que reunir tudo em local com higiene perfeita, coloque o leite e demais ingredientes no recipiente de aço inoxidável, de tamanho adequado (observando sempre que o volume do recipiente deverá ser o dobro do volume de leite usado na fabricação, para que o leite não entorne quando se elevar a temperatura e também para diminuir o tempo de cocção).



Link recomendado



Agrifirm do Brasil

Aqueça o leite sob constante agitação para não queimar o doce. O tempo de cocção (aquecimento) varia de acordo com a quantidade do leite, tamanho do vasilhame, etc. O leite vai ficando cada vez mais denso (grosso) e escuro, transformando-se no doce.

Para se verificar o ponto do doce pastoso, deve-se colocar uma gota dele em um copo com água. Ela deverá descer o copo sem turvar a água. O ponto do doce em barra é o ponto de bala. Neste momento, o doce deve ser batido por alguns minutos para que melhore sua textura. Após o ponto, coloque o recipiente em banho-maria para resfriá-lo um pouco, dificultando, assim, a cristalização do doce, se este for pastoso.

Para o doce em barra, não é necessário o resfriamento. Terminando essas operações, envase o produto. Estoque a temperatura ambiente. Em caso de embalagem plástica, verifique se suporta alta temperatura de envase do doce. As embalagens do doce devem ser lavadas antes de se adicionar o doce, para que possíveis sujidades sejam removidas.

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

Autor/s. :

Heloisa Carneiro

Siga



226

0

Estatísticas



Ver todos os comentários

Pecuária de leite



Iniciar sessão

Ingrediente essencial

