

Pesquisadores desenvolvem bebida nutritiva feita com soros de leite

Qui 11 janeiro

Você sabia que todos os dias são descartados milhões de litros de soros do leite, literalmente jogados fora no ralo das indústrias? O que muita gente não sabe é que há na composição nutricional do soro desproteinado uma grande quantidade de nutrientes que poderia ser aproveitada em um alimento refrescante e nutritivo.

A partir daí, foi desenvolvido um projeto pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), com apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), que aproveita os diferentes tipos desses soros para a elaboração de bebidas lácteas.

De acordo com coordenador do projeto, Junio Cesar de Paula, a ideia da pesquisa surgiu pelo fato das pessoas não consumirem a quantidade recomendada de lácteos.

Por outro lado, segundo ele, é cada vez maior a utilização de tecnologias geradoras de soro desproteinado, que é o último da indústria de laticínios e que são produzidos e descartados em milhões de litros no Brasil.

“Nesse soro, a lactose, o cálcio, outros sais minerais e as vitaminas ainda permanecem conferindo considerável valor nutricional”, afirma Junio, ressaltando que, no entanto, o aproveitamento dele na indústria esbarra na indisponibilidade de subsídios científicos.

Com isso, a pesquisa realizada observou que, entre as diversas formas de utilização do soro de leite, a elaboração de bebidas lácteas constitui uma das alternativas mais simples e atrativas para o seu aproveitamento. Isso porque, de acordo com Junio, atualmente existe grande possibilidade de uso de equipamentos previamente disponíveis nas indústrias para tal procedimento.

“Tais produtos, por serem de baixo custo e nutritivos, podem incentivar o consumo de lácteos, melhorando a nutrição das pessoas, além de reduzir problemas ambientais”, garante.

O pesquisador considera como fundamental a participação da Fapemig para a execução do projeto, o que demonstra o compromisso da agência nas propostas. Segundo ele, graças a esse apoio, os resultados possuem validade científica para serem publicados e utilizados com segurança e aplicabilidade pelas indústrias de laticínios.

“Além de incentivar a inovação tecnológica, o que certamente irá contribuir para evolução do setor em Minas Gerais e no Brasil”, acredita o coordenador do projeto.

A bebida foi apresentada na última edição do Inova Minas, realizado no ano passado, em Belo Horizonte. Na ocasião, cerca de 300 pessoas degustaram o produto possibilitando um feedback aos pesquisadores.

A pesquisa, que já foi concluída, também já gerou uma dissertação de mestrado.