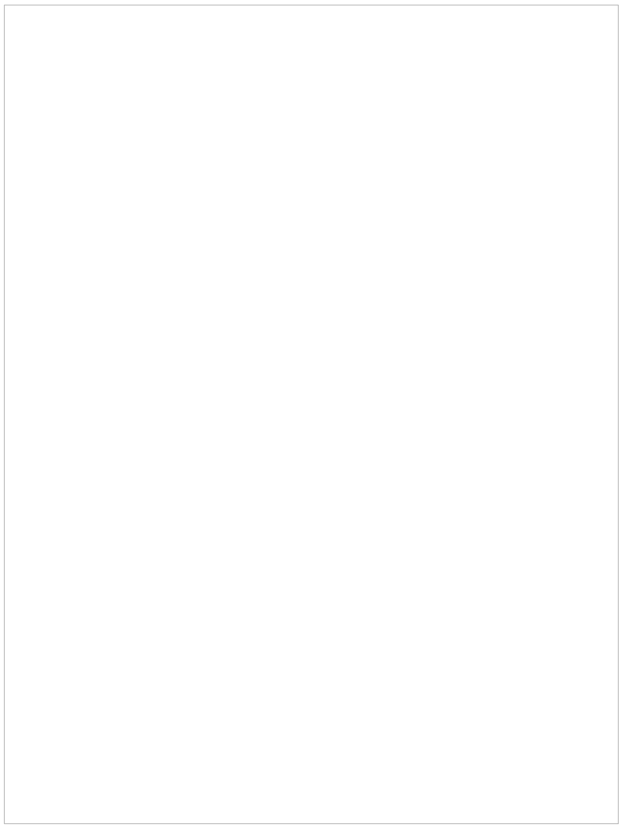
Epamig desenvolve o kefirgerante

Sex 29 novembro

A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), em Juiz de Fora, na Zona da Mata, desenvolveu uma pesquisa que aproveita o soro permeado do leite, última etapa do líquido extraído pelas indústrias de laticínios, para a fabricação de uma bebida fermentada carbonatada à base de kefir. O nome pode parecer estranho, mas o responsável pelo produto e por batizá-lo de "kefirgerante", o pesquisador Junio de Paula, garante que o sabor é muito bom.



Crédito: Junio de Paula

O kefirgerante atende à demanda da indústria laticinista, cada vez mais em busca de tecnologias para aproveitar resíduos nutritivos que não são utilizados, como o soro permeado do leite. A cada ano, milhões de litros de permeado são descartados na natureza por indústrias de laticínios do país. O tema foi objeto de discussão da dissertação de mestrado de Juliene Duarte, trabalho orientado por Junio.

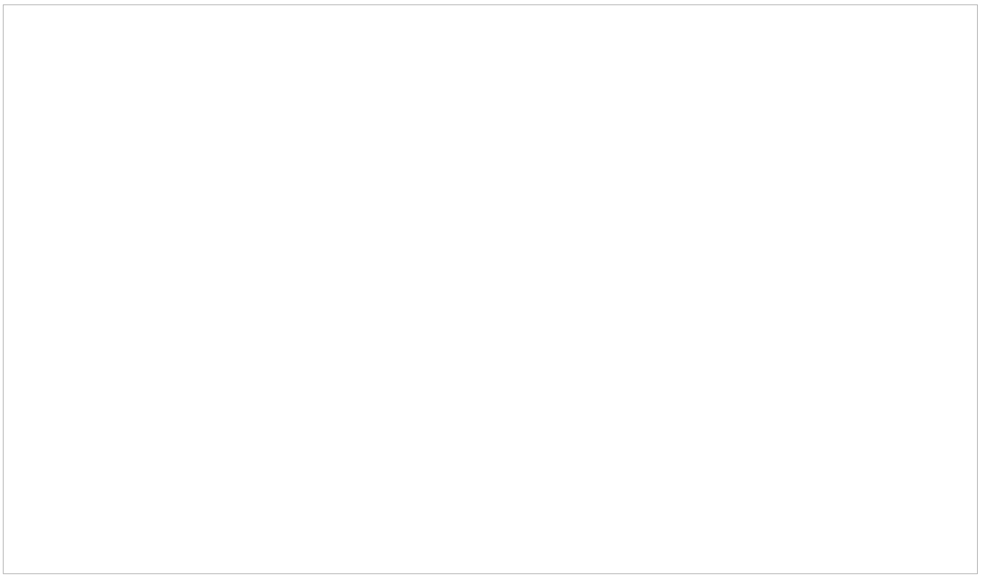
A ideia de desenvolver o kefirgerante surgiu da necessidade de dar um fim útil a esse material, que possui altos teores de cálcio, sais minerais e vitaminas. De acordo com Junio, o kefirgerante cumpre uma missão tripla: além de reduzir os impactos ambientais negativos, ajuda a nutrir as pessoas e aumenta a lucratividade das indústrias, que poderão vender soro permeado.

O produto é uma evolução do "refrigerante do bem", bebida que também foi desenvolvida pela Epamig-ILCT em 2016. Ainda de acordo com o pesquisador, o diferencial do kefirgerante, por se tratar de um produto à base de kefir, são as bactérias láticas viáveis e as leveduras potencialmente probióticas presentes na bebida. O resultado mais relevante alcançado até o momento foi o desenvolvimento de um protótipo que vem sendo apresentado em congressos, feiras e concursos.

O processo de fabricação do kefirgerante é feito com adição de gás carbônico (CO_2) ao permeado de soro fermentado. A adição do gás, além de estratégia sensorial, é uma forma de controle microbiológico. O produto, que possui coloração translúcida, ainda pode ser acrescido de outras proteínas lácteas.

"As bebidas fermentadas translúcidas, que possuem bactérias láticas e leveduras, constituem uma

alternativa aos produtos lácteos fermentados, como os iogurtes, ou aos refrigerantes comerciais que possuem apenas calorias vazias e não oferecem aporte de nutrientes como sais minerais e vitaminas, necessários à manutenção da saúde", destaca Junio.



Mercado

O kefirgerante possui grande potencial de mercado. As projeções vêm de comparações e análises de características do produto, como sabor e valores nutricionais. Os desafios para a expansão da produção, contudo, estão concentrados na aquisição de equipamentos por parte das indústrias e em alguns aspectos da legislação brasileira.

A bebida é considerada tão refrescante quanto os refrigerantes tradicionais. Além disso, o produto apresenta teor de lactose reduzido. Para a indústria, as vantagens são ainda mais atrativas. As tecnologias para a fabricação do kefirgerante são simples e os custos de produção são baixos.

"O produto pode competir, com vantagens, no mercado de bebidas lácteas, de sucos e de refrigerantes. A cadeia de aproveitamento do leite está completa, não existe desperdício. A indústria, que já usa o concentrado para elaboração de queijos e outros produtos lácteos, passará a utilizar o permeado [soro] para a elaboração do kefirgerante", projeta Junio de Paula, que trabalha em parceria com estudantes e professores do mestrado profissional em Ciência e Tecnologia de Laticínios da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF).

Prêmios em concursos

O kefirgerante, foi premiado com o terceiro lugar na edição mais recente do Say Cheese Zone, competição de inovação que faz parte do Simpósio Tecnológico InnovaCheese. A premiação ocorreu em 21/11, no ILCT, em Juiz de Fora.

O Inovaleite, grupo responsável por organizar o concurso, é formado por professores e

pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa (UFV), Universidade de Campinas (Unicamp), UFJF e ILCT. O grupo trabalha com a ciência do leite e de derivados e promove concursos como esse para promover tecnologias capazes de impulsionar o setor laticinista do Brasil.

A Epamig é uma empresa vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa).