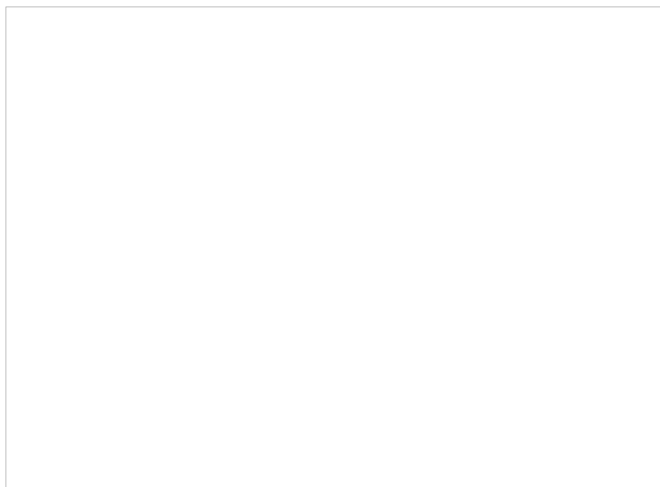


Projeto orientado pela Epamig avalia substituição da gordura do leite por óleo de coco na fabricação do requeijão cremoso

Seg 02 maio



Kelly Brito

Um projeto de pesquisa desenvolvido sob orientação da professora e pesquisadora do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Denise Sobral, avalia a substituição total ou parcial da gordura do leite por óleo de coco na fabricação do requeijão cremoso. O estudo realizado pela aluna do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Nawan Krayyem Arbex, atende a uma demanda da indústria

por produtos mais saudáveis e funcionais e por economia nos custos de produção.

Denise Sobral explica que de acordo com a legislação um dos ingredientes obrigatórios para a fabricação do requeijão é o creme de leite, a gordura do leite, obtida pelo desnatado parcial do leite, que é extremamente perecível e caro. “A gente tem bastante demanda da indústria para a substituição dessa gordura que precisa ser refrigerada e tem um prazo de validade curto, entre três e quatro dias”.

A adição de gordura vegetal faz com que o produto seja denominado mistura de requeijão cremoso, em atendimento às exigências da legislação. A pesquisadora destaca que essa mistura já vem sendo testada pela indústria. “No entanto, as gorduras vegetais avaliadas acarretaram na perda de qualidade, especialmente, no sabor, deixando um gosto residual, que, em alguns casos, é corrigido pelo acréscimo de aromas. Nesse projeto a gente pensou em testar uma gordura vegetal que não deixasse um gosto ruim no produto e que melhorasse a logística do laticínio, além de ter um apelo saudável. E dentre as gorduras disponíveis no mercado, identificamos o óleo de coco como mais adequado ao nosso projeto”.

Nesta primeira etapa foram produzidos três tipos de produtos: um apenas com a gordura do leite, um com substituição parcial da gordura do leite pela gordura de coco e um sem adição da gordura do leite. “Como teste inicial, nós resolvemos fazer a substituição total ou a parcial com 50% de cada gordura. Vamos fazer análise de composição centesimal dos tratamentos das diferentes formulações, análise de textura, análise de cor, de derretimento. Com relação à fabricação, a gente já viu que é possível, que é viável, e que resultou em um produto bom. Na sequência vamos fazer as estatísticas para ver se há alguma diferença em relação ao produto tradicional”, explica Denise.

Resultados iniciais

Esta fase inicial não prevê a realização de testes sensoriais, entretanto as primeiras impressões coletadas pela equipe de trabalho e colaboradores são de que não há perda de sabor e qualidade. “A pandemia dificulta a realização desse tipo de teste, mas as pessoas envolvidas no projeto provaram e gostaram. Até o nosso produto com 100% de óleo de coco não ficou com gosto residual de coco. Então achamos que o projeto é muito promissor”, afirma a pesquisadora.

Com relação ao custo, Denise Sobral informa que a metodologia de cálculo ainda está sendo definida. “A gordura de coco não é muito barata, em compensação ela não precisa da cadeia do frio. Dessa forma, a economia pode vir na refrigeração, na mão-de-obra e no transporte, já que muitas vezes a gordura do leite tem que ser adquirida de outros produtores. Estes fatores têm que ser considerados na análise final”, argumenta.

O projeto não inclui a avaliação de aspectos nutricionais, mas é possível que os benefícios já conhecidos do óleo de coco na alimentação, como redução de níveis de colesterol no sangue, diminuição de doenças cardiovasculares, controle da diabetes (devido à redução do nível de glicemia em jejum), prevenção doença de Alzheimer, etc, também estejam presentes no novo produto.

Mestrado Profissional

O Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados foi desenvolvido em parceria pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), pela Epamig, por meio do Instituto Laticínios Cândido Tostes (Epamig ILCT) e pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Gado de Leite), com o objetivo de formar pessoal capacitado para a prática profissional avançada de procedimentos e processos aplicados ao desenvolvimento de tecnologia para o setor laticinista.