

RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**RENDIMENTO E CARACTERÍSTICAS DE MANTEIGAS OBTIDAS DE DOIS
PAÍSES (FRANÇA E BRASIL) SUBMETIDAS AO PROCESSO DE
CLARIFICAÇÃO**

Marília Ribeiro Azambuja (azambuja.marilia@gmail.com)

Helayne Aparecida Maieves (helaynemaieves@gmail.com)

Introdução: A produção de manteiga é uma forma antiga de armazenar por longos períodos a gordura presente no leite. Obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica, de creme pasteurizado, o produto possui ainda água, proteínas e açúcar em sua composição. O processo de clarificação é uma forma de se obter uma manteiga sem lactose, pois consiste na redução da umidade, retirando-se o extrato magro seco por decantação, permanecendo apenas a gordura (semissólida) com elevação do ponto de fumaça (220 °C). Objetivou-se neste estudo avaliar o rendimento e informações nutricionais de manteigas comerciais de diferentes regiões geográficas, submetidas ao processo de clarificação. Materiais e Métodos: Foram obtidas no comércio local de Pelotas-RS três marcas de manteiga, sendo duas brasileiras de diferentes estados: Rio Grande do Sul e Minas Gerais (MBb e MBc) e, uma de origem francesa (MFa). As amostras foram submetidas ao processo de clarificação (aquecimento em banho-maria em ebulição) e, posteriormente avaliação do rendimento e informações nutricionais. Os resultados foram avaliados através de análise de variância (ANOVA). Foi aplicado o teste de Tukey ($p < 0,05$). Resultados: Todas as manteigas foram produzidas a partir de creme de leite pasteurizado com

peso comercial de 200 gramas. Os resultados de rendimento em porcentagem (MFa 61,5%, MBb 64,5% e MBc 55,4%), indicaram que as amostras apresentaram diferenças. A manteiga produzida em Minas Gerais (MBc) foi a que obteve o menor rendimento, além de conter o corante INS160b em sua formulação. Dados na tabela nutricional dos produtos, apresentaram em média 82g.100g⁻¹ de gordura saturada e, desses (MFa 60g.100g⁻¹, MBb 46g.100g⁻¹ e MBc 54g.100g⁻¹) foram os valores da fração de gordura saturada. Conclusão: A partir dos dados de rendimento, é possível atribuir que essa perda ocorre pelo processo de clarificação, ao qual elimina a água e os componentes residuais, concentrando a gordura. Contudo a amostra MBc apresentou maior perda em seu conteúdo, podendo levar a hipótese que sua formulação apresentou valores maiores de outros nutrientes não gordurosos, além da adição do corante natural urucum em sua formulação. Diferenças na composição de gorduras das amostras, revelam possíveis variáveis quanto a região produtora e fatores zootécnicos (raça e alimentação animal).