RESÚMEN - VAL - VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS

FORMULAÇÃO DE DOCE DE LEITE UTILIZANDO LEITELHO ÁCIDO COM GELEIA DE MELANCIA

Joice Santos De Jesus (joicesantosdejesus167@gmail.com)

Regina Santiago Campos Nascimento (regina_camposant@hotmail.com)

Maria Terezinha Santos Leite Neta (terezinhaleite@gmail.com)

Narendra Narain (narendra.narain@gmail.com)

A indústria de laticínios gera muitos tipos de resíduos que não têm como serem reaproveitados de forma prioritária, e o leitelho é um deles. É um resíduo obtido durante a produção da manteiga e possui propriedades semelhantes ao leite desnatado, sendo a principal diferença a acidez e o teor de fosfolipídios, dos quais o leitelho apresenta valores mais elevados. No Brasil, esse resíduo é aproveitado de poucas formas, uma delas é a sua conversão em pó, porém, na maioria das vezes, é descartado por engano e pode ser prejudicial ao meio ambiente devido às suas propriedades aeróbicas químicas e bioquímicas. O leite de vaca é um produto típico da América Latina, onde só pode ser feito com leite desnatado, permitindo o uso do leitelho como ingrediente principal, que também pode ser adicionado à geleia. A melancia é uma fruta nutritiva que, para alguns autores, possui características sensoriais agradáveis ??como sabor, aroma e cor e é utilizada no preparo de geleias. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a viabilidade da utilização de leitelho ácido na produção de doce de leite, substituindo parcialmente a quantidade de leite adicionada à sua composição por geleia de melancia. O soro de leite coalhado

foi adquirido em um laticínio do município de Nossa Senhora da Glória, região sudeste, e transportado para o Laboratório de Análise de Sabores - UFS, onde foi produzido o doce de leite segundo métodos propostos na literatura e modificados por estudos laboratoriais. Uma receita de doce de leite foi desenvolvida utilizando 50% de leitelho e 50% de leite desnatado e submetida a análises físico-químicas, análise de cristalização e espectroscopia (FT IR). Os resultados analíticos mostram que o doce de leite possui propriedades condizentes com as recomendações legislativas brasileiras para doce de leite, com análise de sólidos solúveis: 65,48 °Brix, acidez titulável: 0,054g ácido lático, potencial de íons hidrogênio: 6,57 pH, atividade de água (aw): 0,8405, proteína: 23%, lipídio 14%, umidade: 29%. A análise de cristalização, foi possível observar que apesar da presença de teor de lactose no leitelho, isso não afetou o aparecimento de cristais na vida de prateleira, o que se correlaciona com o processamento de obtenção da manteiga fator esse também demostrado na análise de FT IR demonstrado picos de possíveis ligações lipídicas permitindo a observação de alta concentrações de lipídios e a baixa transferência de compostos presentes na geleia para o doce. Portanto, a utilização do leitelho, em substituição parcial ao leite, na produção de doce de leite é uma possibilidade de aproveitamento desse resíduo e a utilização da geleia e de total importância para agregar valor ao produto, assim, reduzir o impacto ao meio ambiente devido ao seu manejo incorreto.