

Trab. 261

PRODUÇÃO DE COMPOSTOS LÁCTEOS DE LEITE DE CABRA E FARINHA DE ARROZ COMO ALTERNATIVA ECONÔMICA

Autores: ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, JULIA PREBIANCA, AMANDA ALVES PRESTES, KARI-NE MARAFON, MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, CRISTIANE VIEIRA HELM, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CAROLINA KREBS DE SOUZA, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: A desidratação do leite é uma tecnologia consolidada, capaz de ampliar seu aproveitamento e inserção no mercado ao proporcionar maior estabilidade e vida de prateleira. O processo de secagem reduz significativamente alterações químicas e microbiológicas, resultando em um produto com condições superiores de conservação, transporte e armazenamento em relação ao leite in natura. Entre os derivados, o leite em pó destaca-se pela ampla aceitação e

versatilidade de uso industrial, embora ainda seja considerado um produto de elevado valor econômico.

Objetivo: Com o objetivo de reduzir custos e diversificar o mercado, a indústria láctea vem investindo na formulação de compostos lácteos, que consistem na mistura de leite com outros ingredientes, sejam eles de origem láctea ou não. Um exemplo promissor é a combinação de leite de cabra com farinha de arroz, preservando as vantagens conferidas pela desidratação e possibilitando a criação de novos produtos.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em revistas indexadas.

Resultados: O leite de cabra apresenta composição proteica distinta do leite de vaca, especialmente quanto ao menor teor da fração α 1-caseína, fator associado à sua menor alergeníssima, o que amplia seu potencial de consumo por públicos sensíveis a proteínas lácteas. O arroz, terceiro cereal mais cultivado no mundo, reafirma sua importância econômica, social e cultural no Brasil. Em escala global, o país ocupa a 11ª posição na produção da safra 2023/24, ficando atrás de China e Índia, que juntas respondem por mais da metade da produção mundial. Apesar dessa relevância, o uso da farinha de arroz no Brasil permanece aquém do seu potencial produtivo e comercial. A transformação de subprodutos, como o arroz quebrado e a quirera, em farinha de arroz representa uma alternativa sustentável e economicamente viável, agregando valor a matérias-primas de menor preço. Essa farinha oferece propriedades funcionais de interesse nutricional e tecnológico, além de ampla versatilidade de aplicação, incluindo sua utilização no desenvolvimento de compostos lácteos em pó.

Conclusão: A união do leite de cabra desidratado com a farinha de arroz não apenas otimiza o uso de recursos e reduz custos de produção, como também atende à demanda por alimentos inovadores, funcionais, de fácil conservação e alinhados às tendências de aproveitamento integral de matérias-primas.