

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO DE QUATRO MARCAS COMERCIAIS DE DOCE DE LEITE PASTOSO NO MERCADO DE FORTALEZA, CEARÁ.

Luís E. LAGUNA^{1*}

¹Embrapa Caprinos/CNPC, CEP 62011-970, Sobral-CE, BR.

Devido a grande aceitação do doce de leite pela população brasileira, bem como pela crescente produção de leite de cabra, principalmente na região Nordeste do Brasil, é de extrema necessidade conhecer a composição, os ingredientes utilizados na fabricação e a qualidade de alimento que está sendo consumido. Devido a importância que o produto representa na América do Sul, o doce de leite está inserido à globalização e teve que se ajustar à nova regulamentação do Mercosul **SIMÃO** (1997). O produto é muito apreciado pelos brasileiros que geralmente o consomem puro ou em combinação com pães, biscoitos, queijos e frutas. Também usado como matéria-prima para a indústria de balas, devendo ser considerado como um alimento nobre por seu elevado valor energético, protéico e mineral. Segundo **MESQUITA FILHO** (1985), 100 gramas de doce de leite possuem aproximadamente os seguintes valores: 322 calorias; 8,3 g de proteína; 8,3 g de gordura; 280 mg de cálcio; 220 mg de fósforo e 0,20 mg de ferro. No Brasil o mercado de doce de leite movimentou 60 milhões de dólares e na Argentina cinco vezes mais, isto mostra o elevado potencial de consumo que o Brasil tem a conquistar com este produto, já que o consumo per capita está na ordem de 120 gramas. Como se observa nas prateleiras dos supermercados, este tipo de produto não apresenta na embalagem a sua composição; embora os fabricantes tenham conhecimento da legislação em vigor. Para esclarecer esta realidade, foram estudadas quatro marcas comerciais de doce de leite pastoso no mercado de Fortaleza, no período de abril a maio de 1999; sendo uma de origem caprina e três de origem bovina. As amostras foram coletadas aleatoriamente e analisadas em triplicata, com o objetivo principal de avaliar as características físico-químicas do produto como: °Brix, atividade da água (a_w), proteína total, umidade %, cinzas % e lipídios %. Quatro amostras de cada marca foram coletadas, rotuladas (A,B,C e D) e analisadas nos laboratórios da fábrica-escola de laticínios da Embrapa Caprinos e da Embrapa Agroindústria Tropical, conforme **NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ** (1984) e **A.O.A.C** (1975). Os resultados obtidos no doce elaborado com leite de cabra (A) revelaram teores médios de atividade da água (a_w) de 0,71; de umidade 19,44% abaixo do padrão máximo exigido pela legislação; de proteína 13,14%; de cinzas 2,68% e de lipídios 11,5%, valores estes superiores às exigências mínimas e máximas do padrão oficial. Os doces elaborados com leite de vaca nas três marcas apresentaram teores médios de atividade da água (a_w) de 0,83 (B), de 0,88 (C) e de 0,85 (D); o teor de lipídios foi de 3 % nas três marcas, inferior ao mínimo exigido pela legislação (6% a 9%); os teores de umidade nas três marcas ficaram próximas do padrão oficial máximo de 30%; os teores de proteína 7,68% (B), 9,41% (C) e 6,02% (D) foram superiores ao padrão oficial mínimo (5%) e os teores das cinzas apresentaram-se dentro do padrão oficial (2%). Os resultados permitem concluir que existem variações nas composições dos doces de leite pastosos; quando elaborados com leites de vaca e de cabra, destacando-se melhores teores para a espécie caprina.

PALAVRAS CHAVE: Doce de Leite, Composição, Caprinos, Bovinos.

*e-mail: laguna@cnpic.embrapa.br