

INTERAÇÃO UNIVERSIDADE-AGROINDÚSTRIA: INCREMENTO DE VALOR ATRAVÉS DO APROVEITAMENTO DE SUBPRODUTOS

Coordenador: MARCIA MONKS JANTZEN

Autor: CAMILA LOPES CARVALHO

A ricota é classificada como um queijo obtido a partir da precipitação de proteínas do soro de leite pelo calor. Tal queijo tem crescido no mercado nos últimos anos devido à procura dos consumidores por produtos mais saudáveis, com baixo teor calórico e de gordura e alto teor proteico. O soro é considerada uma matéria prima nutritiva, porém trata-se de um resíduo da produção de leite que possui alto potencial poluente e muitas vezes é descartado por falta de destinação. Portanto, o emprego deste resíduo? para a fabricação de produtos lácteos, além de vantajoso economicamente, trata-se de medida ecologicamente sustentável. Tem-se o objetivo de propor uma alternativa para o descarte do soro, através da elaboração de uma Ricota Análoga de Búfala, formulado a partir de soro do leite de búfala (oriundo da fabricação da mussarela) e leite de vaca, preservando assim o leite bubalino para lácteos mais nobres. Decorrente de uma parceria para o desenvolvimento tecnológico, o soro utilizado no preparo das ricotas foi fornecido por um laticínio que recebe inspeção municipal, localizado no município de Glorinha (RS) e tem registro de equivalência das inspeções (SISBI). O estabelecimento foi visitado pela equipe do Programa de Extensão Universitária, composta por alunos de graduação e pós-graduação e professores. Dentre as atividades nas dependências do Laboratório de Inspeção e Tecnolojia de Leite e Derivados, Ovos e Mel, foram produzidas ricotas experimentais em diferentes tamanhos e formulações. A ricota análoga de búfala será caracterizada quanto aos teores de gordura, proteínas, sólidos totais, sal, umidade, acidez e cinzas, pelo método convencional e através da luz infravermelha (NIRS). Essa metodologia é realizada por um equipamento moderno, podendo gerar maior confiança e visibilidade dos resultados. Além disso, os alunos entram em contato com uma tecnologia de ponta e que pode ser utilizada como ferramenta inovadora. A interação universidade-indústria é muito importante, pois traz uma visão mais prática do funcionamento da indústria aos alunos e fornece maiores informações para o programa em questão. Os discentes tiveram a oportunidade de vivenciar o processamento do leite e queijos, de forma ampla, e deste modo agregar a vivência experienciada para dentro do laboratório e, de certa forma, incrementar a pesquisa aplicada. Portanto, o projeto proposto gira em torno da preocupação com a sustentabilidade e demanda crescente de soluções para diminuir o impacto ambiental

causado pelo descarte inadequado de resíduos da produção de alimentos. Os resultados encontrados serão apresentados aos gestores da agroindústria e aos produtores de leite de búfala. Ao final haverá uma avaliação entre os participantes do programa de extensão, com o objetivo de apontar as fragilidades e as potencialidades nas ações realizadas. Os resultados físico-químicos da ricota análoga de búfala poderão servir de parâmetro para a padronização do produto na indústria.