

INTERAÇÃO UNIVERSIDADE-AGROINDÚSTRIA: INCREMENTO DE VALOR DE LÁCTEOS

Coordenador: MARCIA MONKS JANTZEN

O intuito do programa de extensão é a troca de saberes entre Universidade e agroindústria, através do aproveitamento de soro de leite de búfala na fabricação de novos produtos lácteos. A preocupação com a conscientização da população sobre o meio ambiente é algo que cresce mais a cada dia. Como forma de promover a sustentabilidade ambiental e da indústria processadora de alimentos, o grupo de pesquisa e extensão focou suas atividades no reaproveitamento do co-produto soro, com a finalidade concomitante de agregação de valor e inovação de produtos. O principal produto elaborado, tendo o leite de búfala como matéria prima, é o queijo, que, é responsável pela produção de grandes volumes de soro, uma vez que apenas 10 a 30% do leite é transformado em queijo. A partir da necessidade de um laticínio e uma cooperativa de criadores de búfalos, que mantém projetos em parceria com a UFRGS, houve a proposta de interação entre Universidade-iniciativa privada para o aproveitamento do soro e a criação de uma nova cartela de produtos. A primeira sugestão foi a criação de uma ricota análoga de búfala, atividade de extensão e inovação que vem sendo desenvolvida desde 2017. A ricota é classificada como um queijo obtido a partir da precipitação de proteínas do soro de leite pelo calor. Nesse caso, o aproveitamento do soro dá-se através de seu uso como principal matéria-prima, aliando-se a preservação do leite de búfala exclusivamente para produtos nobres, como o caso do queijo muçarela. A ricota produzida é considerada análoga em função do uso de 20% de leite de vaca, em vez do leite da própria espécie do soro. Outra solicitação do laticínio foi a padronização de um protocolo para a elaboração de requeijão de búfala. Os experimentos laboratoriais vêm ocorrendo, variando-se o percentual de gordura de soro de búfala e da etapa de adição desse co-produto. A formulação da ricota já está padronizada e, após a padronização do requeijão, ambos produtos serão caracterizados físico-quimicamente e microbiologicamente. As ações do Programa de Extensão incluem visitas ao laticínio a fim de discutir formas de reaproveitar e produzir novos produtos e, por conseguinte, integrar os alunos dos cursos de medicina veterinária e zootecnia à agroindústria. As atividades incluem tanto ações de pesquisa quanto de extensão, já que os discentes realizam revisões bibliográficas, experimentos laboratoriais e ainda vivenciam a realidade de práticas profissionais. Os desafios incluem a indicação de alternativas no mercado de trabalho através da inovação tecnológica e também da conscientização com ecossistema, o que promove a formação de

técnicos mais qualificados e conscientes da preservação do meio ambiente.