



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2022: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
<b>Ano</b>	2022
<b>Local</b>	Campus Centro - UFRGS
<b>Título</b>	Estudo da produção de derivados lácteos a base de leite caprino e ovino: leite de cabra
<b>Autor</b>	MÉLANIE ALICE MACHADO MANSSON
<b>Orientador</b>	VERONICA SCHMIDT

## RESUMO

**TÍTULO DO PROJETO:** Estudo da produção de derivados lácteos a base de leite caprino e ovino: leite de cabra

---

Aluno: Mélanie Alice Machado Mansson  
Orientador: Verônica Schmidt

### RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO BOLSISTA

O desenvolvimento de produtos lácteos a base de leite cabra e ovelha, em especial produtos acidificados, pode se tornar um diferencial no mercado uma vez que se observa a busca por alimentos mais saudáveis e funcionais. Kefir e iogurtes são exemplos de produtos de nicho de mercado e, por se tratarem de produtos diferenciados à base de leite caprino ou ovino, agregam valor e contribuem para o fortalecimento das cadeias produtivas do leite destas espécies. Neste sentido, o objetivo do presente projeto é desenvolver bebidas fermentadas a base de leite de cabra.

As atividades realizadas iniciaram a partir de agosto de 2020 e, considerando que as atividades presenciais estavam suspensas durante a pandemia, foi realizada a etapa de pesquisa bibliográfica a partir da busca em portal de periódicos e publicações complementares. A busca na *Web of Science*, utilizando as palavras chaves “kefir AND milk” no título e “goat” em todos os campos, resultou em 57 publicações. Utilizando-se os filtros: acesso aberto, artigos científicos e as categorias Food Technology e Agricultura and Dairy Science obtiveram-se 18 publicações, as quais foram citadas 137 vezes.

Inicialmente foram adquiridos os grãos de kefir desidratados de um fornecedor, não se obtendo êxito após os protocolos de ativação. Como não foi encontrado leite caprino integral no comércio local, em contato com produtores ficou firmado que a obtenção de leite integral ocorrerá a partir de julho de 2022. Assim, realizou-se a elaboração de iogurte caseiro com leite em pó caprino, disponível no comércio, utilizando iogurte industrializado, tanto com leite bovino quanto ovino, e uma iogurteira doméstica. Após 4 horas o iogurte foi avaliado quanto aspecto e sabor (pelos pesquisadores do grupo) e medido o pH (4,0). O desenvolvimento de iogurte será retomado com a aquisição de leite caprino integral, a partir de julho do corrente ano.

Com o resultado negativo na ativação dos grãos de kefir adquiridos, identificou-se no comércio a bebida láctea kefir industrializada e elaborada com leite bovino. Foram realizadas diferentes diluições do leite em pó e volumes do inóculo (kefir). Determinou-se a diluição adequada do leite em pó e da quantidade inicial de kefir, para elaboração de bebida láctea e de produto tipo coalhada à base de leite em pó de cabra. Ajustou-se a dosagem de kefir para quantidade de leite, em repetições com leite de vaca (controle), leite de cabra UHT e leite de cabra em pó, adquiridos em supermercados, avaliando parâmetros de análise sensorial no produto feito com leite de cabra.

Recentemente, com retorno às atividades presenciais, leite caprino cru foi adquirido diretamente do produtor. Foi realizada pasteurização lenta do leite e elaboração do Kefir, a partir de novos grãos adquiridos e que se mostraram viáveis.

Todas as metodologias e os respectivos resultados são anotados para posterior análise.

Os estudos sobre o Kefir e lácteos e seus resultados parciais, até o momento, também foram divulgados por meio de mídias sociais do grupo NEPPER, havendo uma interatividade positiva do público, no *Instagram* dois posts elaborados sobre o Kefir obtiveram 53 curtidas, os mesmos posts no *Facebook* obtiveram um alcance de 92 pessoas, também está sendo elaborado material científico em forma de artigo e resumos para divulgação.

Os resultados obtidos, até o momento, indicam que é possível fazer kefir de leite caprino de forma artesanal e este produto apresentou boa aceitabilidade.

No período de desenvolvimento do presente projeto, iniciamos a produção artesanal/caseira de produtos derivados de leite caprino. Isto porque, a ideia inicial é oferecer diversificação de produtos para consumo em pequena escala para, posteriormente, propomos a produção em escala maior em indústria de lácteos de leite caprino. Com a produção artesanal é possível estimular o consumo do leite caprino, considerando suas características de alimento nutracêutico. Com base nos resultados obtidos, será realizada aquisição de leite caprino *in natura* para a elaboração de kefir e iogurte, após pasteurização e caracterização do leite, buscando a formulação industrial além da formulação artesanal/caseira.