



1923 • UFRGS • 2023

FAVET

FACULDADE DE VETERINÁRIA

PORTAS ABERTAS NA FAVET UFRGS

Resumos de atividades

Organizadora

Mary Jane Tweedie De Mattos- Gomes

Porto Alegre
UFRGS
2023

P842 **Portas Abertas na FAVET UFRGS [recurso eletrônico] : resumos de**

atividades / Organizadora: Mary Jane Tweedie de Mattos-Gomes.

– Dados eletrônicos (1 arquivo : 1.975 KBytes). –

Porto Alegre : UFRGS, 2023.

69 p. : il. color.

Livro digital
Formato: PDF

ISBN 978-65-5973-235-7

1. FAVET UFRGS 2. HCV UFRGS 3. Atividades 4. Portas Abertas
I. Mattos-Gomes, Mary Jane Tweedie de

CDD 636.0896

Catálogo na fonte: Maurício de Vargas Corrêa – CRB-10/2370

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS LÁCTEOS VINCULADO AO PROJETO: APOIO A AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 2022

Leila Oliveira da Silva ¹e Andrea Troller Pinto²

1.Discente 2. Docente. FAVET/Universidade Federal do Rio Grande do Sul E-mail: andrea.troller@ufrgs.br

Desenvolver e adequar produtos industrializados à produção em pequena escala é uma alternativa tecnológica que pode ser absorvida por agroindústrias de pequeno porte que não possuem condições de realizar grandes investimentos em equipamentos seja por custo de aquisição, seja por menor volume de matéria prima disponível para industrialização. A adequação de processos e de formulações para a pequena indústria passa a ser, então, objeto de projetos de extensão universitária, onde, a partir de demandas identificadas pelos interessados ou por pesquisa dirigida, alunos de graduação sob supervisão, testam protocolos industriais e fazem adequações para que possam ser adotadas industrialmente, dentro dos requisitos previstos na legislação. Assim, esta iniciativa trouxe como resultados três produtos, dois plenamente desenvolvidos e um em desenvolvimento. Os produtos plenamente desenvolvidos são:

1. *sour cream*, produto lácteo gorduroso cultivado com bactérias específicas que fazem a fermentação da lactose e a produção de ácidos e compostos aromáticos que promovem mudanças sensoriais desejáveis. Trata-se de um produto bastante utilizado na culinária europeia e norte americana adicionado a preparações ou acrescido de temperos;
2. queijo *Petit Suisse*, produto lácteo concentrado e fermentado a partir de coagulação enzimática e ácida, acrescido de creme de leite e saborizado, podendo ser consumido doce ou salgado. O queijo de manteiga, ou requeijão de corte está em fase de adequação. É um produto artesanal e produzido em algumas regiões do Brasil, decorrente da coagulação e acidificação do leite com posterior cozimento da massa, adição de sal e enformagem, possuindo textura macia e lisa que lembra um requeijão, mas com a consistência firme, sendo necessário cortá-lo para consumir. Os três produtos foram selecionados para desenvolvimento considerando: possibilidade de uso regional na culinária e aumento de vida de prateleira da matéria prima associada à inocuidade dos alimentos. Assim que este terceiro produto for adequado, ações de divulgação destes produtos serão realizadas junto a comunidades alvo, a iniciar pela comunidade da FAVET. Além da divulgação em oficinas, os produtos terão divulgação nas redes sociais do @leitecia e Youtube. As ações de divulgação presencial terão em seu escopo a necessidade de atendimento a legislação sanitária vigente e o estímulo a aquisição de alimentos que tenham sido submetidos a inspeção sanitária.

Descritores: agroindústria de alimentos, produtos lácteos, desenvolvimento de produtos