

**SORO DO LEITE CAPRINO
UM SUBPRODUTO DA INDÚSTRIA
LÁCTEA DE GRANDE POTENCIAL**



**Aproveitamento do soro do leite de cabra
para a produção de bebida saborizada com a
polpa do umbu (*Spondias tuberosa* Arr. eam.)**

BOLSISTAS:

Ana Alice Rocha Siqueira
Ana Maria Coelho Silva
Caroline Nunes da Silva Santos
Gustavo da Silva Muniz
Lucas Moura Ribeiro Afonso
Marcos Felipe do Santos Ferreira
Pedro Alan Araujo Silva
Venícia da Silva Guimarães

COORDENADOR:

Prof. Dr. Daniel Ribeiro Menezes

COLABORADOR:

Prof. Dr. Cedenir Pereira de Quadros

EQUIPE DE APOIO:

Anailza Cristina Guedes de Sá Leite
Dra. Élice Brunelle Lessa dos Santos
Dra. Steyce Neves Barbosa

**SORO DE LEITE
CAPRINO
APROVEITAMENTO
EM
LATICÍNIOS**

Saiba como:

GOAT MILK



SORO DO LEITE

O soro de leite é um subproduto da indústria láctea, rico em componentes nutricionais, e sua utilização contribui para o enriquecimento e desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

Seu percentual de proteína, teor de minerais e vitaminas faz com que seja um produto atrativo para a indústria;

PROBLEMAS COM O DESCARTE INADEQUADO

O alto valor nutricional do soro do leite e seus benefícios entram em desacordo quando esse coproduto é desperdiçado e seu destino é o descarte efetuado de forma incorreta na natureza.

Alta presença de matéria orgânica, causa prejuízos ao meio ambiente, a exemplo:

- Comprometimento das estruturas físico-química do solo;
- Poluição dos afluentes aumenta a turbidez da água e reduz a microbiota da água e causa um odor desagradável;



PONTOS POSITIVOS

Produto nutritivo;

Contém de 35% a 85% de proteína, vitaminas e minerais;

Excelente fonte de probióticos, são microrganismos benéficos para o intestino e desempenham um papel importante na saúde digestiva e imunológica;

Melhora absorção de nutrientes;

NEGATIVOS

Não substitui o leite;

Possui um alto teor de lactose;

Impacto ambiental;

MANEIRAS DE APROVEITAR O SORO

Dentro da indústria láctea, o soro se torna uma matéria-prima de baixo custo e de alto valor nutricional.

Ele pode ser utilizado para a fabricação de produtos alimentícios como:

- Bebidas lácteas saborizadas;
- Ricota;
- Mistura láctea condensada de leite e soro do leite;
- Compostos lácteos;
- Fórmulas infantis;
- Doce de soro de leite;
- Doce cremoso com leite e soro de leite;
- Sobremesa láctea sabor doce de leite;

CURIOSIDADE

A falta de matéria-prima, em razão da Segunda Guerra Mundial, acelerou a pesquisa no sentido do desenvolvimento de boas bebidas alcoólicas comerciais a partir do soro de queijo e algum sucesso foi conseguido, particularmente na fabricação de cervejas.

