

## APROVEITAMENTO DE SORO DE QUEIJO COALHO NA FORMULAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA ACHOCOLATADA

Werner Aguiar Gomes do Vale<sup>1</sup>; Thayná Campos da Silva<sup>2</sup>; Ana Paula Silva de Andrade<sup>3</sup>

### RESUMO

Entende-se por bebida láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (*in natura*, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. Entre as diversas formas de utilização do soro de leite, a elaboração de bebidas lácteas constitui uma das alternativas mais simples e atrativa para o seu aproveitamento. A bebida láctea achocolatada é um produto muito popular no mercado e consumida por pessoas de todas as idades devido suas características sensoriais e nutricionais. Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo elaborar bebida láctea achocolatada produzida na secção de agroindústria, do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Crato, durante aula prática da disciplina de Tecnologia de Produtos de Origem Animal II. Foram utilizados os seguintes ingredientes: soro de leite (4 L) proveniente da fabricação de queijo coalho, leite de vaca (1 L) obtido do setor de bovinocultura do IFCE, açúcar cristal (356g), achocolatado em pó (356g) e amido de milho (123g). Inicialmente o leite e o soro foram misturados e, em seguida, foram adicionados o açúcar, amido e achocolatado e homogeneizados. Esta mistura foi aquecida a 80 °C por três minutos, posteriormente, a bebida láctea foi acondicionada após atingir temperatura de 37 °C e em seguida foi refrigerada a 7 °C por 12 horas. O produto final apresentou sabor e odor característicos. A utilização do soro de leite contribui para melhoria do meio ambiente, pois o soro não será descartado erroneamente e ao mesmo tempo proporciona lucros, agregando valor ao produto. Contudo, a aplicação das boas práticas de fabricação faz-se necessário durante todo o processamento, a fim de obter um produto final seguro e com qualidade.

**Palavras-Chave:** Alimento funcional, leite, subproduto lácteo.

---

<sup>1</sup> Zootecnista, IFCE *campus* Crato, wernerdovallee@gmail.com;

<sup>2</sup> Mestranda em Ciência Animal, Universidade Federal do Vale do São Francisco, UNIVASF – Petrolina, thaynacampos47@gmail.com;

<sup>3</sup> Ma. Professora, IFCE *campus* Crato, anapaulaandrade@ifce.edu.br.