

AGROSOFT BRASIL

Fonte: www.agrosoft.org.br/agropag/220290.htm

Publicação: 27/12/2011

Impresso: 20/03/2012

SNACKS DE CEREAIS ADICIONADOS DE PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE

O soro de leite é proveniente da produção de queijo, processo em que ocorre a separação de duas proteínas principais, uma que é sólida (caseína) e outra que permanece em estado líquido (soro). O soro é um coproduto da indústria de laticínios que apresenta um elevado fator de poluição ambiental se for descartado sem tratamento prévio no solo e em rios.

O soro líquido pode ser concentrado por ultrafiltração e posteriormente seco em *spray dryer*, produzindo um pó que é largamente empregado na produção de alimentos industrializados de maior valor agregado. Se este pó apresentar um teor proteico de até 90% é denominado de concentrado e se este valor for superior, é denominado de isolado.

Nutricionalmente possui grande número de componentes (proteínas e minerais) que apresentam diversas propriedades funcionais e bioativas. As proteínas do soro de leite possuem alto valor biológico comparáveis às proteínas da clara de ovo, o que significa que contém todos os aminoácidos essenciais necessários na dieta diária. Além disso, apresenta uma combinação ideal de aminoácidos que contribuem para a melhoria do desempenho muscular e manutenção do sistema imune saudável.

Embora os cereais beneficiados sejam adequados para a elaboração de snacks (biscoitos aerados produzidos pela tecnologia de extrusão termoplástica), seu valor nutricional está longe de satisfazer as necessidades de ingestão diária de proteínas, pois estes produtos são ricos em amido. Dessa forma, este tipo de produto pode receber a adição de proteínas como a do soro do leite de forma a melhorar o seu valor nutricional.

Pesquisas da **Embrapa Agroindústria de Alimentos** (Rio de Janeiro/RJ) têm mostrado ser possível a incorporação de até 14% de proteínas do soro tanto de concentrado como de isolado proteico de soro de leite em snacks, com a manutenção da cor, textura e sabor comparáveis aos produtos comerciais produzidos exclusivamente com fontes amiláceas como arroz, milho ou trigo.

A incorporação das proteínas do soro de leite também aumenta em duas vezes o teor de minerais dos produtos obtidos. Este produto, além de atender as expectativas do consumidor pela sua conveniência apresentando-se pronto consumo, vem ao encontro da busca pelo mercado atual por produtos que contribuam nutricionalmente atendendo ao bem estar do consumidor, sendo assim uma interessante alternativa para as indústrias de alimentos.

AUTORIA

Carlos Wanderlei Piler de Carvalho e **Cristina Yoshie Takeiti**

Pesquisadores da **Embrapa Agroindústria de Alimentos**

E-mails: cwpiler@ctaa.embrapa.br e cristina@ctaa.embrapa.br

LINKS REFERENCIADOS

Embrapa Agroindústria de Alimentos
www.ctaa.embrapa.br

Carlos Wanderlei Piler
lattes.cnpq.br/3532473530387852

Cristina Yoshie Takeiti
lattes.cnpq.br/2731571246957085

cwpiler@ctaa.embrapa.br
cwpiler@ctaa.embrapa.br

cristina@ctaa.embrapa.br
cristina@ctaa.embrapa.br