

PRODUÇÃO DE CALDA BASE ZERO LACTOSE PARA PRODUÇÃO DE SORVETE

Pesquisador(es): PENGO, Daiane; DE CARLI, Eliane Maria; Cattanio, Marcia Elisa;

Curso: Engenharia de Alimento

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: O interesse por produtos alimentícios saudáveis, nutritivos e de grande aproveitamento tem crescido mundialmente, o que resulta em diversos estudos para atender esse público. Deste modo, este mercado possui um elevado potencial de crescimento e há muito espaço a ser conquistado com produtos diferenciais e inovadores. O sorvete é o produto lácteo obtido pelo congelamento de uma mistura pasteurizada de ingredientes. Este trabalho objetivou acompanhar a produção da calda base teste para a produção de sorvete zero lactose sabor frutas tropicais. A lactose é o açúcar presente no leite, que é composto por dois monossacarídeos: a glicose e a galactose. A intolerância à lactose, também conhecida como deficiência de lactase, é a incapacidade de digerir a lactose, devido à ausência ou quantidade insuficiente de enzimas digestivas. Para que possa ser absorvida pelo organismo, é necessário que a lactose seja hidrolisada em galactose e glicose, pela ação da enzima lactase. No entanto, o sorvete zero lactose é uma alternativa no mercado brasileiro para os consumidores que apresentam intolerância a este tipo de açúcar. Com este trabalho foi possível concluir que seguir criteriosamente as etapas de fabricação pode-se garantir um produto que pode ser consumido por um público que tem restrição ao açúcar do leite.

Palavras-chave: Sorvete. Intolerância à lactose. Enzima Lactase.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com.