

REAPROVEITAMENTO DE SORO DE QUEIJO *IN NATURA* NA PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE PASTOSO – AVALIAÇÃO QUÍMICA

M. F. ZOTARELLI¹, *G. S. MADRONA¹, R. BERGAMASCO²

¹Aluno do DEQ/UEM ²Professor do DEQ/UEM
Departamento de Engenharia Química - Universidade Estadual de Maringá
Av. Colombo 5790, Bloco D-90
87.020-900 - Maringá-PR
e-mail: rosangela@deq.uem.br

O doce de leite é um alimento, produzido e apreciado pelos países da América Latina. É obtido pelo cozimento de leite adicionado de açúcar, com ou sem adição de sólidos de origem láctea (como o soro de queijo) e/ou creme. O soro do queijo é um subproduto, da indústria de laticínios, importante pelo volume em que é produzido e também pelo valor nutricional, atualmente este resíduo é uma preocupação ambiental pois é descartado, sendo assim se torna necessário o estudo de alternativas para o seu reuso. O presente trabalho teve como objetivo a avaliação do teor de umidade, cinzas, gordura e proteína do doce de leite pastoso e no doce de leite com a adição de soro de queijo *in natura*. As amostras foram produzidas no laboratório e analisadas logo após a fabricação durante o período de 3 meses. Verificou-se que as amostras se encontram em conformidade com a legislação vigente e que não há diferenças significativas entre o doce de leite tradicional e os outros adicionados de soro de queijo *in natura*, possibilitando a obtenção de um produto com qualidade nutricional, e inferindo ao soro, não só caráter de efluente das indústrias alimentícias, mas complemento da alimentação humana.

*Bolsista CAPES.