



ISBN: 978-65-89908-41-8

II InovaBiotec

CONGRESSO DE INOVAÇÃO
E BIOTECNOLOGIA

14 a 16 de julho de 2021

PRODUÇÃO DE MANTEIGA A PARTIR DO SORO DE QUEIJO

II InovaBiotec - Congresso de Inovação e Biotecnologia, 2ª edição, de 14/07/2021 a 17/07/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-41-8

COSTA; Manuela Araujo ¹, KUHN; Daniel ², RAMA; Gabriela Rabaioli ³, SOUZA; Cláucia Fernanda Volken de ⁴, LEHN; Daniel Neutzling ⁵

RESUMO

O soro de queijo é o principal co-produto obtido durante o processo de fabricação de queijos. Apesar de possuir um valor nutricional elevado, cerca de metade do volume de soro gerado ainda é descartado de forma incorreta, uma prática prejudicial para o ecossistema devido a enorme carga poluente do soro. Dessa forma, é importante a utilização deste co-produto e de seus componentes em cada vez mais aplicações, especialmente como ingrediente alimentício. O objetivo deste trabalho é apresentar uma revisão sobre a tecnologia para produção da manteiga a partir do reuso do creme de soro de queijo, descrevendo as características físico-químicas e nutricionais do produto. Para a produção da manteiga de soro de queijo, o soro passa pelo separador de creme, e o creme do soro é utilizado no processo convencional de fabricação da manteiga, sendo um substituto para o creme de leite. Na comparação entre a manteiga de creme de leite e manteiga de creme de soro, a partir da literatura disponível, os resultados não apresentam variações expressivas em relação a sua composição físico-química. Realizando um comparativo de diferentes estudos de manteiga de soro, os teores de lipídios, sólidos, proteínas e cinzas variaram de 80 a 96%, 84 a 87%, 0,50 a 0,75% e 0,08 a 0,09% respectivamente. A principal diferença da manteiga de soro para as demais manteigas é a sua textura mais macia, justificada pela elevada concentração de ácidos graxos insaturados. Dada a simplicidade da tecnologia de produção, conclui-se que a manteiga de soro de queijo possui potencial para ser explorada pelas indústrias lácteas, o que pode ser benéfico aos consumidores e para o ecossistema, além de ser econômico para as indústrias. Mais estudos sobre o processo de fabricação e a caracterização físico-química e sensorial são necessários para viabilizar sua produção em maior escala.

PALAVRAS-CHAVE: Aproveitamento de coprodutos, Creme de leite, Creme de soro, Composição físico-química

¹ Univates, manuela.costa@universo.univates.br

² PPGBiotec - Univates, danielkuhn@universo.univates.br

³ PPGBiotec - Univates, gabriela.rama@universo.univates.br

⁴ PPGBiotec - Univates, claucia@univates.br

⁵ Univates, lehn@univates.br

¹ Univates, manuela.costa@universo.univates.br
² PPGBiotec - Univates, danielkuhn@universo.univates.br
³ PPGBiotec - Univates, gabriela.rama@universo.univates.br
⁴ PPGBiotec - Univates, claucia@univates.br
⁵ Univates, lehn@univates.br