



UTILIZAÇÃO DE SORO DE LEITE FLUIDO NA ELABORAÇÃO DE PÃO DE FORMA

Yanna Bartholazi França, Emilly Rita Maria de Oliveira, João Tomaz da Silva Borges, Juliana Gonçalves Vidigal, Kátia Yuri Fausta Kawase.

A preservação do meio ambiente e a busca por alimentos mais nutritivos são tendências deste novo milênio, razão pela qual a indústria de alimentos têm se preocupado com o aproveitamento de subprodutos resultantes de seus processos de fabricação. O soro de queijo (lactossoro) pode ser definido como líquido remanescente obtido após precipitação e remoção da caseína do leite durante a fabricação de queijos, composto por uma gama de proteínas solúveis, lipídios, sais minerais, vitaminas e lactose. Grande parte de sua produção é geralmente utilizada na alimentação animal ou mesmo descartada na natureza sem tratamento prévio; e uma pequena parcela destinada à produção de ricota ou bebida láctea. Os produtos de panificação, sobretudo pães de forma (PF), configuram entre os alimentos mais estudados na atualidade, principalmente pela sua aceitação pelos consumidores. A farinha de trigo (FT) branca geralmente utilizada na formulação de pães apresenta reduzido valor nutricional devido a eliminação do farelo dos grãos durante o beneficiamento. Por isto, é de grande relevância a utilização de ingredientes de melhor qualidade nutricional na formulação de pães, como é o caso do lactossoro. O objetivo deste estudo foi avaliar a viabilidade de utilização do lactossoro em substituição a água na formulação de pão de forma. Na produção dos PF foram utilizadas FT, fermento biológico, leite em pó, açúcar, sal, gordura hidrogenada e melhorador em pó. A água da formulação foi substituída por lactossoro nas proporções de 100:00 (Controle); 25:75, 50:50, 75:25, sendo os pães avaliados quanto ao volume. Os resultados demonstraram que substituição parcial da água por lactossoro conferiu aos pães um aumento de volume em até 22,01% quando comparado ao Controle. O efeito positivo da incorporação do soro deve-se às propriedades funcionais de suas proteínas, principalmente pela capacidade emulsificante e de retenção de água. Além disso, presença de lipídeos no lactossoro pode ter influenciado positivamente para o volume, devido a incorporação de ar na massa. Conclui-se que a substituição da água pelo lactossoro em até 75%, influenciou positivamente no aumento de volume dos pães. Por existirem poucas pesquisas que trazem o lactossoro em substituição da água como constituinte na formulação do pão, este trabalho é de fundamental importância, pois a utilização deste subproduto significa para a indústria uma diminuição nos custos de fabricação e ainda uma forma racional de aproveitamento.

Palavras-chave: Lactossoro, Pão de forma, Volume de pão.

Instituição de fomento: CNPq e IFFluminense.