

[42795] – VIVENCIANDO A INOVAÇÃO DE PRODUTOS E PROCESSOS EM UMA AGROINDÚSTRIA DE LÁCTEOS DE BÚFALA

Autora: Edilaine Coelho de Araújo

Co-autores: Camila Santander Lima, Déborah Kittler Gonçalves, Larissa de Borba Espíndola, Simone Hickmann Flores

Coordenadora: Márcia Monks Jantzen

O leite de búfala é majoritariamente utilizado para a elaboração de muçarela, que, por conseguinte gera um coproduto denominado soro, altamente poluente. No entanto, o soro apresenta alto valor nutricional, devido à sua qualidade proteica. Um laticínio que já mantém vínculo com o grupo de pesquisa, deseja produzir outros derivados, além do queijo muçarela. Em contato com a Universidade, houve a percepção da equipe em desenvolver alternativas para o aproveitamento do soro residual. A agroindústria mostrou interesse em desenvolver um requeijão e, com isso, pretende-se inserir o uso do soro como forma de agregação de valor ao produto e destinação ao coproduto. Para isso, programou-se atividades como visitas técnicas ao laticínio e reuniões com dirigentes. Já foram realizados alguns ensaios da elaboração do requeijão, em uma escala piloto laboratorial, com a finalidade de testar as diferentes formulações e adição de soro. Após a formulação padronizada, no que diz respeito a concentração de gordura, quantidade e etapa em que o soro será adicionado, haverá testes de vida de prateleira do produto, com e sem adição de bacteriocina disponível comercialmente. A ação tem como público alvo discentes, produtores, gestores e técnicos de agroindústrias. Dentro do Programa de Extensão que este projeto está vinculado, já houve o desenvolvimento de uma ricota análoga, com o uso do soro de búfala e leite de vaca. Através da ação de extensão além de inovar em produtos e processos de forma sustentável, espera-se proporcionar a inserção dos alunos de cursos das agrárias na realidade de agroindústrias de alimentos de origem animal, e com isso a interação e vivência nesta atuação profissional, através da resolução de problemas utilizando o modelo pedagógico de estudo de caso, no escopo da inovação. Além disso, pretende-se contribuir para a produção de um alimento rico nutricionalmente e que promova a sustentabilidade ambiental.