

AFINAL, QUAL O LIMITE DA SACAROSE EM DOCE DE LEITE?

Wanderson Rodrigues da Silva¹, Adelir José Santos¹, Givanildo de Oliveira Santos¹,
Stefany Cristiny Ferreira da Silva Gadêlha¹, Marco Antônio P. da Silva¹

¹Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, Rio Verde, Goiás, Brasil

Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br



O limite de sacarose em doce de leite pode variar dependendo de diversos fatores, como regulamentações governamentais, preferências do fabricante e características do produto desejado.

INTRODUÇÃO

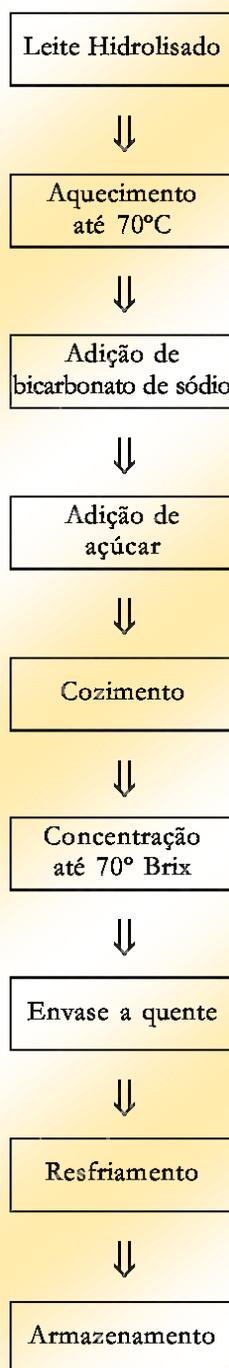
A origem do doce de leite está relacionada na conservação do leite pelos proprietários das fazendas, assim como o queijo, essa técnica de conservação, usando açúcar, foi trazida pelos portugueses e espanhóis. O doce de leite tem a sua origem incerta, em cada região do Brasil e do mundo ele é reinventado, seja na forma pastosa ou tablete, comumente chamado de doce de leite em pedaço. O Estado de Minas Gerais é o principal produtor de doce de leite seja em escala industrial ou por indústrias artesanais (PASTINA, 2022).

Doce de leite é o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose, parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos.

DESENVOLVIMENTO

O consumidor brasileiro tem exigido cada vez mais produtos saudáveis, e com isso surgem novas formulações de derivados lácteos com apelo nutricional e/ou funcional. Nesse contexto, as indústrias têm criado alternativas para formulações de alimentos. Para a produção do doce de leite são realizados os seguintes procedimentos apresentados na figura 1.

Figura 1. Processos da produção do doce de leite. Fonte: Elaboração própria.



Dessa forma, desponta o doce de leite como produto com variados teores de açúcares e que necessita de padronização dos processos de obtenção. Sendo o açúcar mais utilizado para a produção do doce de leite, a sacarose, encontrada na forma cristal ou refinada. Seu poder edulcorante relativo é igual a 100 e a solubilidade em água é de 204 g por 100 g de água (20°C).

A característica da sacarose vai interferir diretamente na sua cristalização. A quantidade deste açúcar utilizado na fabricação do doce de leite vai depender de como ele será produzido. Dentre os fatores a serem observados no produto para a escolha da quantidade necessária da sacarose estão: o rendimento, o sabor e os limites estipulados pela legislação e a textura.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A sacarose pode ser adicionada no máximo 30 kg para 100 litros de leite conforme a Portaria nº354, de 4 de setembro de 1997, sendo está não estabelecendo teores mínimos de sacarose. Geralmente, no doce de leite pastoso adicionam se concentrações que variam de 16% a 20% de sacarose em relação ao volume do leite; já no doce de leite em barra esse valor se aproxima de 30 %. Estudo revelou que os teores de sacarose das amostras oscilaram entre 32,7 e 56,6%. Onde duas amostras apresentaram valores baixos de sacarose e conseqüentemente elevados de umidade.

Observou-se também que a adição de 20% de glicose e 40% de sacarose na fabricação do doce de leite pode obter um doce com textura mais lisa sem aspecto arenoso, o que agrada ao consumidor. Consumidor esse que exigentes alimentos saudáveis, que proporcione momentos de boas sensações durante o consumo, aliado a uma vida saudável.

REFERENCIAS

PASTINA, L. M. F.; Tecnologia e processamento de doce de leite pastoso. Trabalho de curso 2022.

ADRIANO, M. S. P. F et al. O. Estresse ocupacional em profissionais da saúde que atuam no Serviço de Atendimento Móvel de Urgência de Cajazeiras - PB. **Revista Brasileira de Ciências da Saúde**, 21(1),29-34. doi: 10.4034/RBCS.2017.21.01.04, 2017.

