

ELABORAÇÃO DE BEBIDAS LÁCTEAS AROMATIZADAS E RICOTA

Autor: Prof. Antônio José de Rezende

As bebidas lácteas aromatizadas são produtos em que se mistura leite pasteurizado com o soro residual da fabricação de queijos. O consumo dessas bebidas tem crescido amplamente por causa de suas características organolépticas e nutricionais, com a vantagem industrial de aproveitamento do soro residual. A ricota, por sua vez, é um queijo obtido por coagulação ácida do soro de leite, sendo classificado como um queijo albuminoso. Ela é utilizada frequentemente nas dietas para redução ponderal, controle lipídico, dentre outras. O presente minicurso tem como objetivo ensinar a comunidade acadêmica a desenvolver bebidas lácteas aromatizadas (baunilha e chocolate) e queijo ricota.