

# **DIMINUIÇÃO DA POLUIÇÃO AMBIENTAL ATRAVÉS DO APROVEITAMENTO DO SORO DE LEITE NA ELABORAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE CAJU**

**ORIENTADORA: MARILU LANZARIN**

## **RESUMO DO PROJETO**

Considerando o grande volume de soro de leite produzido pelas indústrias de laticínios, o seu alto valor nutricional e a poluição ambiental associada ao destino inadequado deste subproduto, têm-se buscado alternativas viáveis para sua utilização. Dentre as diversas formas de utilização do soro de leite a elaboração de bebidas lácteas constitui uma alternativa simples e atrativa para o seu aproveitamento. Sendo assim, o objetivo deste projeto de pesquisa consistiu em diminuir a poluição ambiental através do aproveitamento do soro de leite na produção de bebida láctea fermentada com polpa de caju. O projeto foi desenvolvido no período de setembro do ano de 2014 a setembro do ano de 2015 no Instituto Federal de Mato Grosso, *Campus Sorriso* e consistiu das etapas de planejamento e aquisição de material, elaboração da bebida láctea com diferentes concentrações de soro de leite, análise sensorial através do teste de aceitação, bacteriológica por meio da quantificação de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas e psicrotólicas e número mais provável de coliformes totais e fecais e físico-química através da determinação da acidez titulável do produto produzido, análise dos resultados e divulgação científica dos resultados. A partir do trabalho desenvolvido pode-se concluir que a bebida láctea com polpa de caju é uma alternativa viável de aproveitamento do soro de leite e conseqüente diminuição da poluição ambiental, tendo boa aceitação dos consumidores e permanecendo apta para o consumo quando estocadas sob refrigeração em até 7 dias.

**Palavra-chave:** leite pasteurizado, queijo minas, lactose, polpa de caju.