

Doce de Leite Pastoso



Áurea de Fátima Carvalho^{1*}, Flávia Ferreira Araújo^{2*}

^{1*}Discente no Curso de Medicina Veterinária- Faculdade Universo- Belo horizonte/MG

^{2*}Docente no Curso de Medicina Veterinária- Faculdade Universo- Belo horizonte/MG

INTRODUÇÃO

O doce de leite é um importante alimento produzido e comercializado principalmente na Argentina e no Brasil, além de outros países da América, como Uruguai e México.

A origem do doce de leite é incerta, mas está ligada à rápida expansão na produção de sacarose de cana-de-açúcar nas ilhas ibéricas atlânticas, no século XV, e no Brasil, América Central e Antilhas a partir do século XVI e à possibilidade de seu uso para preservação do leite. No Brasil, o consumo de doce de leite vem crescendo a cada ano. Esse produto é largamente consumido diretamente como sobremesa ou acompanhado de pães, biscoitos, queijo e frutas. Além disso, é amplamente empregado como ingrediente para a elaboração de alimentos como confeites, bolos, biscoitos e sorvetes.

METODOLOGIA

Para a obtenção das informações utilizadas neste trabalho, foram consultadas :

.Banco de dados do Ministério da Agricultura e abastecimento

Departamento de inspeção de Produtos de Origem Animal

.Revista científica da Universidade Federal de Juiz de Fora

LEGISLAÇÃO

De acordo com o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite, aprovado pela Portaria nº 354, MAPA, de 4 de setembro de 1997, entende-se por doce de leite: “o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor à pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos)” (BRASIL, 1997).

Esse Regulamento Técnico prevê a classificação do doce de leite de acordo com o conteúdo de matéria gorda (Doce de Leite e Doce de Leite com creme) e a adição ou não de outras substâncias alimentícias (Doce de Leite ou Doce de Leite sem adições e Doce de Leite com adições). Além disso, a legislação estabelece como ingredientes obrigatórios na formulação de doce de leite o leite e/ou leite reconstituído e a sacarose (máximo de 30 kg/100 L de leite).

DOCE DE LEITE PASTOSO

Ingredientes

1 litro de leite integral

250 gramas de açúcar

Modo de preparo

•Em uma panela adicione o leite e o açúcar e misture bem.

•Leve ao fogo alto, mexendo até levantar fervura.

•Após fervura, abaixe o fogo deixando em chama branda, mantendo a agitação até atingir o ponto desejado (pasta).

Ponto desejado: pegue um pequeno recipiente com água e uma pequena amostra do doce.

•Pingue a amostra na água, as gotas devem descer até o fundo do recipiente sem desmanchar.

Outra forma de testar o ponto é colocar uma pequena quantidade em uma superfície plana e esperar esfriar.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para um avanço na perspectiva de mercado futuro do doce de leite, a melhoria da qualidade deve ser o fator determinante, o que permitirá a obtenção de produto premium e potencialmente apto para exportação. Assim, o desenvolvimento de novos processos e novos sabores e a redução de gastos energéticos são fundamentais

para aumentar a lucratividade do empreendimento. Além disso, algumas barreiras devem ser rompidas, uma vez que um dos principais desafios para a indústria de doce de leite brasileira é a falta de uniformidade e padronização do produto. Ademais, o conhecimento e controle dos processos tecnológicos visando a melhoria da qualidade são de extrema importância para fortalecer a competitividade das empresas nacionais e ampliar a capacidade de inovação para esse produto extremamente apreciado pelos brasileiros.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1)BRASIL. Ministério da agricultura e do abastecimento. Secretaria de defesa agropecuária. Departamento de inspeção de produtos de origem animal. Artigo no. 235, de 29 de março de 2017. Disponível em:

www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm#art541

2)BRASIL. Ministério da agricultura e do abastecimento. Secretaria de defesa agropecuária. Departamento de inspeção de produtos de origem animal. Portaria no. 354, de 04 de setembro de 1997. Disponível em:

<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaato.do?method=consultarlegislacaofederal>

3)UFJF - Universidade Federal De Juiz de Fora. InnovaDoce mapeia produção nacional de doce de leite. 2022.

Disponível em: 36 <https://www2.ufjf.br/noticias/2022/06/29/innovadoce-mapeia-producao-nacional-de-doce-de-leite/>