

## Processamento de Leite UHT Zero Lactose

POLONI, Carine Aparecida<sup>1</sup>  
FORTUNATI, Lenir Salete Wieczynski.<sup>2</sup>  
GARCIA, Gabriel Augusto Garcia<sup>3</sup>  
DE CARVALHO, Mateus Vinícius Aneres<sup>4</sup>  
LISBOA, Cristiane Reinaldo.\*  
DA ROSA, Leonardo Souza \*\*

Este trabalho trata sobre o Processamento de Leite UHT Zero Lactose e faz parte do projeto multidisciplinar realizado com estudantes e professores da área de alimentos do IFRS-*Campus* Erechim, nas matérias de Introdução à Engenharia de Alimentos e Leitura e Produção Textual, e tem como objetivo a interação entre os alunos ingressantes e os veteranos do curso, além de mostrar o perfil do Engenheiro de Alimentos. Nos últimos anos os casos de intolerância à lactose têm aumentado consideravelmente e deste modo a demanda por produtos lácteos sem esse dissacarídeo tende a crescer. Assim, buscou-se ter uma percepção melhor do mercado de produtos lácteos sem lactose, focando em pessoas com essa necessidade, analisando desde a produção do leite até a causa desta intolerância. As tecnologias desenvolvidas pela indústria para atender o público que não pode consumir produtos com lactose gira em torno de 35% dos brasileiros, o que representa um grande nicho de mercado. A intolerância à lactose se deve ao fato da ineficiência da enzima lactase no organismo, que é responsável por hidrolisar a lactose em monossacarídeos: glicose e galactose, os quais são mais facilmente digeríveis. Quando a lactose não é digerida corretamente pode causar sérios problemas intestinais. Entretanto, hoje no mercado, já existem alternativas para estas pessoas, sendo uma delas o leite zero lactose. A sua produção pode ser feita de diversas formas, utilizando-se diferentes tecnologias, dentre elas cita-se: adição da enzima lactase antes ou após o tratamento térmico, de acordo com as exigências sensoriais do consumidor. Assim, as pessoas que possuem conhecimento sobre intolerância e as alternativas do leite sem lactose têm menos problemas gastrointestinais e podem continuar consumindo leite, que é uma importante fonte de cálcio e outros nutrientes que proporcionam benefícios fisiológicos. Deste modo, essa pesquisa bibliográfica se constitui importante à medida que revela aos consumidores a existência de alternativas saudáveis ao consumo de leite sem riscos nocivos ao organismo e sem a necessidade de se eliminar este produto da dieta alimentar. Também foi possível interagir com os demais acadêmicos e professores do curso, proporcionando a troca de conhecimentos sobre os mais variados assuntos da área de alimentos.

**Palavras-Chave:** intolerância; lactase; demanda; digestão.

**Modalidade:** Ensino

---

1 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, polonicarine@gmail.com

2 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, lenirw2010@hotmail.com

3 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, g.zanco12@gmail.com

4 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, mateusvinicios43@gmail.com

\* Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, cristiane.lisboa@erechim.ifrs.edu.br

\*\* Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, leonardo.souza@erechim.ifrs.edu.br