

UTILIZAÇÃO DO SUBPRODUTO SORO DE LEITE NA ELABORAÇÃO DE PANIFÍCIOS OFERECIDOS NAS ESCOLAS NA REGIÃO SUDESTE DO ESTADO DE RORAIMA

Henrique Mesquita de Oliveira¹, Elisvanir Ronaldo Simões²

Resumo: Projetando a oferta de alimentos nutritivos e saudáveis de baixo custo, busca-se, neste trabalho, o aproveitamento do soro de leite em substituição da água e/ou leite utilizados na produção de pães, bolos, mingaus e produtos alimentícios em geral oferecidos nas refeições das escolas da região Sudeste de Roraima. Cita-se, Rorainópolis, Caroebe, São João da Baliza e São Luiz. As proteínas do soro do leite são facilmente digestíveis, de alta qualidade e apresenta benefícios para indivíduos que praticam exercícios físicos regularmente. Destaca-se também que o soro de leite apresenta um elevado poder contaminante aos recursos hídricos. O objetivo foi fornecer aos alunos da rede pública de ensino alimentos saudáveis e sustentáveis, e capacitar as coqueiras e merendeiras da região a desenvolver e adequar técnicas na elaboração de produtos de panificação e confeitaria, proporcionando a elas a contribuir no aproveitamento do soro de leite, e elaborar produtos com melhores características nutricionais a serem ofertados. O projeto foi executado em três etapas, sendo a primeira etapa a apresentação do projeto, onde foi mostrado a importância e benefícios na alimentação, na segunda etapa as palestras com recursos audiovisuais e com práticas interativas e por fim será realizada uma reunião para verificar o feedback, tirar algumas dúvidas dos participantes e avaliar os resultados obtidos. Em concomitante a primeira etapa houve a elaboração de uma cartilha informativa e testes dos produtos a serem sugeridos para a adição e/ou substituição por soro de leite no laboratório de alimentos do IFRR *Campus* Novo Paraíso. Na parte tecnológica da adição e substituição foi facilmente adaptada mesmo com uma infraestrutura deficiente, o emprego de soro de leite mostrou-se favorável. Através dos contatos e visita nos locais de preparo de alimentos, foi observado a necessidade de uma melhoria do arranjo produtivo para que o projeto possa atingir os resultados esperados, visto que a região tem uma baixa produção de queijo certificado pelos órgãos competentes, requisito necessário para disponibilidade do soro de leite a ser empregado nos panifícios. O arranjo produtivo citado abrange desde a obtenção, armazenamento e transporte do soro de leite. Vale destacar que as palestras reforçam a importância do consumo de produtos lácteos no desenvolvimento dos jovens.

Palavras-chave: Meio ambiente, Novos produtos, Nutricional, Panifícios, Soro de leite.

Apoio financeiro: PBAEX/IFRR.

¹Bolsista do PIBICT - IFRR/*Campus* Novo Paraíso. E-mail: henriquemesquita017@gmail.com

²Professor do IFRR/*Campus* Novo Paraíso. E-mail: elisvanir.simoes@ifrr.edu.br