



# LATICÍNIOS



PROFESSOR  
José Camilo Silva



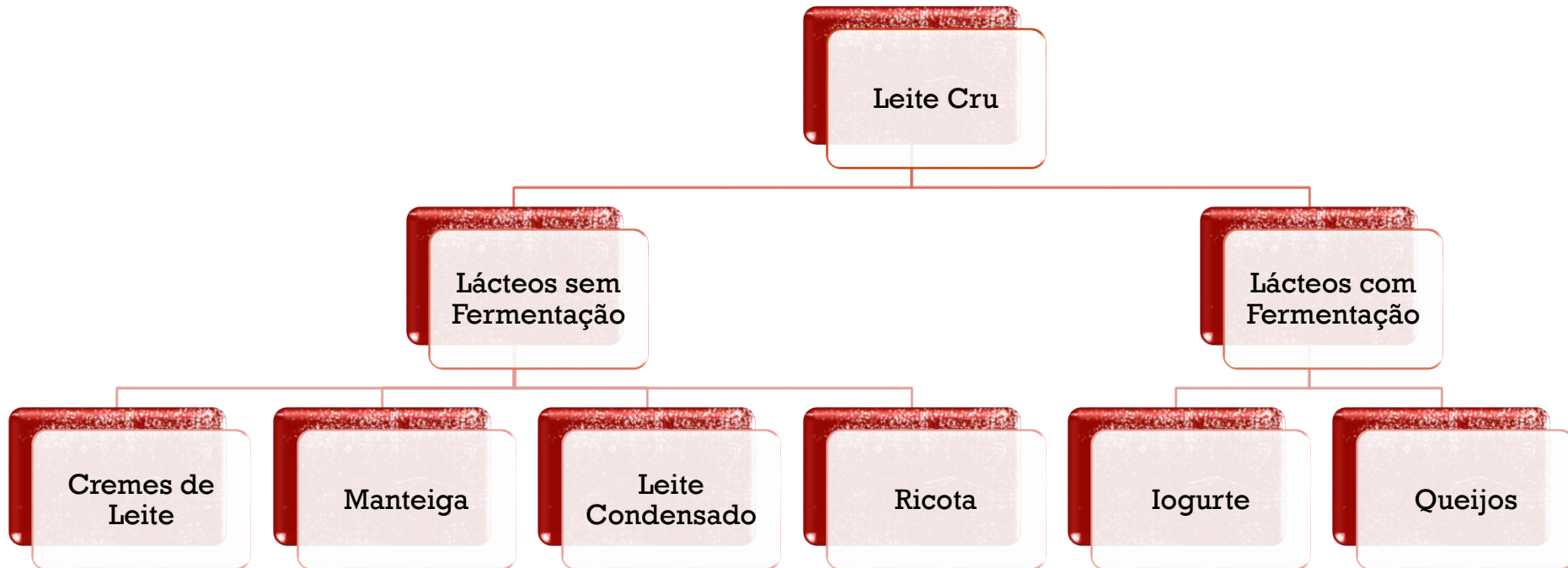
# INTRODUÇÃO

- Os laticínios, também denominados produtos lácteos, são o grupo de alimentos que inclui o leite, assim como os seus derivados processados (geralmente fermentados).
- A maior parte do leite empregado na elaboração de laticínios é o leite de vaca, embora também se possa consumir o leite procedente de outros mamíferos, como a cabra, a ovelha e, em alguns países, o búfalo, o camelo, a iaque e a égua, dentre outros animais. Atualmente, a maior parte dos alimentos funcionais são elaborados a partir de produtos lácteos. O consumo dos laticínios experimenta, desde a década de 1950, um grande crescimento mundial que levou a indústria a superar consideráveis obstáculos tecnológicos. Entre 479 milhões de toneladas em 2001 e cerca de 589 milhões de toneladas atualmente consumidos durante o ano, o leite e seus derivados é o alimento mais consumido no mundo.





# TIPOLOGIA DOS LÁCTEOS





# CREMES DE LEITE

## Creme de Leite de Lata

Costuma ter entre 20 a 25% de gordura. Por não ser homogeneizado (ou seja, estar todo “por igual”), o creme (com maior parte de gordura) sempre se separa do soro (com maior parte de água). Na maior parte das receitas, é usado sem o soro. No entanto, se a sua receita pedir somente “creme de leite”, use ambos: soro e creme.



## Creme de Leite de Caixinha

A porcentagem de gordura costuma variar bastante, e vai desde 15 a 20% de gordura (o mais comum costuma ser em torno dos 17%). Ao contrário do que muita gente pensa, esse creme de leite tem soro sim, mas pelo fato de ele ser homogeneizado, o soro está misturado ao creme por igual o que faz com que ele não se separe durante o armazenamento.

É o ideal para ganaches, caldas, pudim, molhos, sobremesas, porém não pode ser fervido, senão irá talhar. É conhecido também como cream, single cream (inglês), crème liquide (francês), panna (italiano) ou natas (em Portugal).





# CREMES DE LEITE

## Creme de Leite UHT

- Suas características são iguais do creme de leite de caixinha ou lata comum. O que difere é o UHT.
- UHT é a sigla de *Ultra High Temperature*, um processo de pasteurização em alta temperatura que oferece vida maior ao laticínio, cerca de seis meses de validade, bem maior do que outros produtos pasteurizados.



## Creme de Leite Light

É o mesmo creme de leite da caixinha e lata, porém a quantidade de gordura é bem menor (cerca de 15 a 40%). Seu uso é indicado da mesma maneira que o de caixinha e com calorias menores.





# CREMES DE LEITE

## Creme de Leite Fresco

- É o creme de leite que compramos em garrafinha e fica na parte de laticínios. Ele deve ser mantido sob refrigeração, é o responsável pelo verdadeiro\_chantilly (basta batê-lo com uma batedeira até ficar espesso, mas cuidado para não bater demais de virar manteiga!). É um creme com maior teor de gordura (cerca de 35%) e mais branquinho, então quanto mais branco o creme, maior o teor de gordura e melhor sua qualidade. Pode ir ao fogo sem problemas, pois não irá talhar, podendo ser fervido. Normalmente não pode ser substituído pelo creme de leite de caixinha, pois o fresco pode ser fervido e reduzido sem alterar suas características, enquanto o de caixinha irá talhar ao ser fervido. Também pode ser chamado de heavy cream (inglês), double cream (inglês), crème fleurette (francês), panna fresca (italiano), natas espessas ou natas batidas (já é o creme batido) em Portugal.







# CREMES DE LEITE

## Atenção



## Chanty Mix Tradicional Amélia

### Descrição técnica

Preparado para creme chantilly submetido ao processo de tratamento térmico UHT.

### Composição

Água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica, lecitina de soja, citrato trissódico e fosfato dissódico, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, aroma artificial de creme e corantes naturais urucum e cúrcuma.

### Alergenicos

Não contém Glutén. Alérgicos: Contém Derivados de Leite e soja

### Conservação e estocagem

Temperatura de 5 a 25°C. Após aberto, por 4 dias de 5 a 8°C (refrigerado).

### Transporte

Refrigerado





# CREMES DE LEITE

## Buttermilk ou Leitelho

- Não existe versão industrial no Brasil, e trata-se de um soro de leite coalhado meio ácido, porém pode ser feito em casa sem maiores problemas. Se desejar fazer em casa – Em 01 xícara de leite desnatado adicione 01 colher de sopa de suco de limão, misture e deixe descansar por cerca de 10 minutos em temperatura ambiente até talhar. Assim, está pronto para o uso. Para guardar, recomendo manter sob refrigeração.

## Sour Cream ou Creme de Leite Azedo

- É tipo um creme de leite parecido com o iogurte, mas que não existe fabricação industrial no Brasil. É utilizado como molho, usa-se como uma pastinha (de aperitivo) ou bolos, tortas para dar cremosidade. É mais fácil encontrá-lo em restaurantes mexicanos. Não pode ser fervido, senão talha. Há quem recomendo substituir o creme azedo por uma boa coalhada seca. Se desejar fazer em casa – Coloque 01 xícara de creme de leite fresco e adicione 01 colher de sopa de limão, misture bem e deixe a mistura descansar por 30 minutos em temperatura ambiente. Guarde na geladeira até a utilização. É chamado de natas ácidas em Portugal.







# CREMES DE LEITE

## Crème Fraîche

- É um creme azedo francês, e diferente do sour cream americano, sendo um creme de leite levemente envelhecido e sabor meio ácido. Possui cerca de 28% de manteiga e é muito tradicional em países como França, Romênia, Bélgica, Holanda e outros. Pode ser utilizado no acabamento de molhos de cozimento francês porque não talha. Pode ser usado em doces, salgados e há quem use até em saladas. Também não é industrializado no Brasil, infelizmente. Se desejar fazer em casa – leve numa panela 500 ml de creme de leite fresco e 250 ml de sour cream ou creme de leite azedo a fogo baixo até amornar de leve. Coloque numa tigela de vidro e cubra com um prato, deixando apenas uma fresta e deixe repousar em local fresco por 06 a 08 horas em temperatura ambiente até engrossar e ficar ácido. Misture novamente o conteúdo e leve a geladeira num pote tampado.





# MANTEIGA

- A **manteiga** é um produto do leite, batido até se transformar numa emulsão de água em gordura, que pode ser usada, por exemplo, sobre fatias de pão ou bolachas, ou ainda para cozinhar.
- Manteiga é o nome dado de forma exclusiva ao alimento obtido do leite de vaca, se for de outro animal o nome correto é *manteiga de* mais o nome do animal de origem. É produzida onde há atividade pecuária, e as suas origens são antiquíssimas, datando seguramente da pré-história.
- A manteiga é composta por cerca de 83% de gordura, sendo o restante água e resíduos de lactose (o açúcar do leite) e de butirina, um tipo de gordura.
- Constitui-se como um alimento muito gordo, rico em gorduras saturadas, colesterol e calorias, pelo que é recomendável em doses moderadas para desportistas ou pessoas que tenham um grande consumo energético. Salvo especiais condições de saúde, é compatível com uma dieta sã e equilibrada e é fácil de digerir apesar do seu conteúdo em gordura.





# LEITE CONDENSADO

- O leite condensado é o produto resultante da remoção parcial de água do leite, sendo frequentemente adicionado de açúcar. Surgiu como resultado das experiências do francês Nicolas Appert em 1820, na pesquisa para esterilização e conservação de alimentos em embalagens herméticas.
- Recebe o nome de leite condensado o produto obtido a partir da evaporação de boa parte da água contida no leite, originando um líquido espesso e viscoso, sob o qual geralmente se adiciona açúcar de cana antes que seja embalado em latas esterilizadas. Em condições favoráveis, o leite condensado pode durar por até dois anos acondicionado em sua embalagem.





# RICOTA

- É um derivado de queijo de massa mole, fresco e baixo teor de gordura. Não é um queijo propriamente dito, uma vez que é preparado com o soro, e não o coalho.
- Sua produção, ao contrário da maioria dos queijos, é feita não a partir de leite, mas a partir do soro de queijo, o que lhe confere a característica especial de um alto teor de soro-proteínas, que são em geral, mais nutritivas que as proteínas dos queijos normais (cuja principal proteína na composição é a caseína).





# IOGURTE

- É uma forma de leite em que o açúcar (a lactose) foi transformado em ácido láctico, por fermentação bacteriana.
- É um líquido espesso, branco e levemente ácido, muito nutritivo, por essa razão, muitas vezes é servido e mesmo vendido misturado com frutas, chocolate ou outro tipo de adoçante.

