



LATICÍNIOS



PROFESSOR
José Camilo Silva



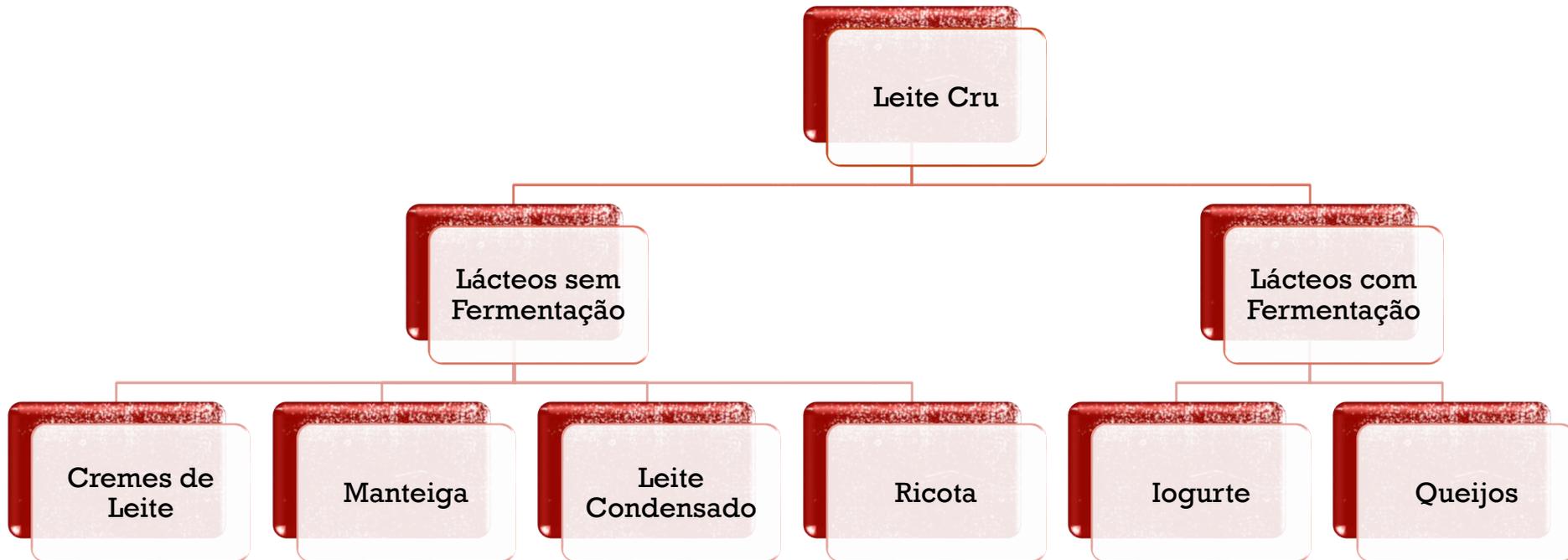
INTRODUÇÃO

- 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.

