

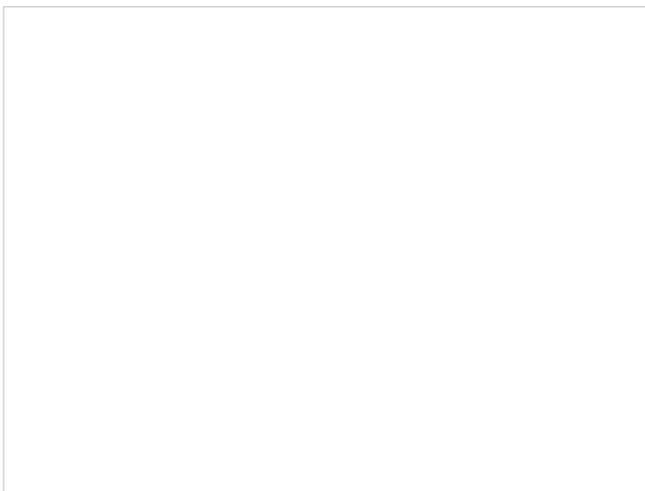
Epamig ILCT realiza pesquisas para a criação de requeijão funcional

Sex 27 setembro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), por meio de seu Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) está desenvolvendo pesquisas para enriquecer o requeijão com ingredientes que contribuem para a saúde de seus consumidores. Os projetos surgiram em 2014 e têm o apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#).

A ideia de acrescentar luteína à composição do requeijão surgiu a partir de um estudo feito com o queijo prato.

“A intenção era substituir o corante de urucum, responsável pela coloração alaranjada do queijo, por luteína. Mas a grande quantidade de soro faz com que boa parte da



Crédito: Arquivo/Ascom Epamig

luteína acrescentada ao leite seja perdida. Por isso, pensamos no requeijão, um alimento bastante consumido pelos brasileiros” explica Renata Golin, pesquisadora da Epamig ILCT.

A luteína é o principal carotenóide natural, responsável pela pigmentação dos alimentos e a única forma de prevenção contra a Degeneração Macular, doença que atinge pessoas a partir dos 50 anos. O consumo diário desse carotenóide em vegetais folhosos não tem sido o suficiente para a prevenção da doença. Por isso, o estudo busca avaliar qual a quantidade ideal para estar presente no requeijão.

Redução de sódio

Outra pesquisa realizada pela Epamig ILCT é o requeijão com redução do sódio e inibidor de gosto amargo. “A nossa idéia é substituir o cloreto de sódio pelo cloreto de potássio, que, quando aquecido, gera um gosto amargo ao alimento. Assim, vamos recorrer a produtos da indústria farmacêutica, utilizados em medicamento infantis para inibir o amargor” conta Renata.

O brasileiro consome cerca de 12 gramas de sódio (sal de cozinha), por dia. Sendo que a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que sejam consumidas 5 gramas. O cloreto de sódio é o principal responsável por doenças como hipertensão e problemas renais.

A Epamig é uma instituição vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e](#)

[Abastecimento \(Seapa\).](#)