

Bebida inovadora à base de soro do leite passa por etapas de validação

Qua 18 fevereiro

O “Refrigerante do Bem”, bebida láctea rica em nutrientes e produzida à base de soro de leite, avança para as etapas de validação, consolidando-se como uma alternativa inovadora no setor de alimentos.

A proposta surgiu a partir de pesquisas conduzidas pelo Instituto de [Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(EPAMIG\)](#), e prevê o desenvolvimento de uma bebida carbonatada, acidificada ou fermentada. O produto poderá ser enriquecido com proteínas, vitaminas e minerais, ampliando seu valor nutricional.

Além do potencial funcional, a formulação representa uma alternativa sustentável ao promover o aproveitamento do soro de leite, contribuindo para a redução de resíduos e para a agregação de valor à cadeia produtiva de lácteos.

“Chamamos de “Refrigerante do Bem” porque contribui com o meio ambiente ao utilizar um soro que, muitas vezes, seria descartado e poderia causar poluição. Também contribui para a saúde, já que mantém nutrientes do leite, como cálcio, outros sais minerais e vitaminas, além de poder conter prebióticos e probióticos”, ressalta o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da EPAMIG, Junio de Paula.

Testes

Fase de testes / Crédito: Marcelo Ribeiro-EPAMIG

avancam

A etapa atual de testes da bebida consiste em ensaios preliminares para caracterizar o soro do leite, compreendendo sua composição, qualidade e parâmetros básicos. Além disso, estão sendo definidos os ingredientes e o melhor método de fabricação.

Em seguida, o refrigerante será produzido em escala industrial, na fábrica-escola da EPAMIG ILCT,

por meio de dois tratamentos, fermentação ou acidificação, em quatro repetições, sendo envasado, armazenado e refrigerado para avaliar sua estabilidade.

“Ao longo da estocagem, iremos realizar análises físicas, químicas e microbiológicas com o intuito de acompanhar a estabilidade, segurança e vida de prateleira do produto. Os testes são essenciais para comprovar a viabilidade tecnológica do uso do soro na bebida carbonatada, garantindo que o produto seja seguro, estável e, quando aplicável, atenda aos critérios para ser considerado probiótico”, explica Junio.

Transferência para a indústria

A partir da conclusão das análises, está prevista a apresentação dos resultados em congressos, a publicação de resumos em anais, a submissão de artigos científicos e a elaboração de relatório técnico, entre outras ações técnicas de divulgação científica e transferência para a indústria.

“Como o projeto tem natureza de avanço tecnológico e prevê uma tecnologia de simples implantação em escala industrial, a expectativa é que, após a conclusão, prevista para início de 2027, a bebida possa ser transferida e implementada por laticínios interessados, desde que sejam cumpridas as etapas regulatórias e industriais de rotina, como adequações de linha, registro do produto e rotulagem”, comenta o coordenador.

Apoio e parcerias

O projeto de desenvolvimento do “Refrigerante de Soro” é financiado pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), tendo como instituição executora a EPAMIG ILCT, e a [Fundação Arthur Bernardes \(Funarbe\)](#) como gestora.