[«« Voltar](#)**Produção de queijo e aproveitamento de soro de leite: geração de produtos com baixo teor de lactose****Protocolo do SIGProj:** 304595.1680.220399.15052018

De:06/07/2018 à 06/07/2021

Coordenador-Extensionista

Melissa Limoeiro Estrada Gutarra

Instituição

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

Unidade Geral

Xerém - UFRJ Campus Duque de Caxias Professor Geraldo Cidade

Unidade de Origem

Xerém - Polo Xerém

Resumo da Ação de Extensão

O curso irá abordar fundamentos teóricos da produção de queijos, incluindo qualidade do leite, boas práticas de fabricação, etapas do processo de produção. Serão abordados também métodos para o aproveitamento do soro de leite gerado na produção de queijos. Na parte prática do curso serão realizadas práticas de produção de queijo tipo minas frescal e produção de bebida láctea empregando o soro de leite obtido da produção de queijo. A enzima β -galactosidase será aplicada para produzir os derivados lácteos com baixo teor de lactose. O curso tem o objetivo apresentar fundamentos básicos sobre o processo de produção de queijos, discutir as vantagens ambientais e econômicas do aproveitamento do soro e transmitir conhecimentos práticos sobre a produção artesanal de queijo, bebida láctea e a técnica de geração de produto com baixo teor de lactose.

Palavras-chave

Queijos, soro de leite, aproveitamento, bebida láctea, baixo teor de lactose

Público-Alvo

O público-alvo são alunos de ensino médio e graduação de instituições de ensino Municipais, Estaduais e Federais. Além disso, o curso será divulgado para a comunidade.

Situação

Atividade EM ANDAMENTO

Contato

melissa@xerem.ufrj.br

[«« Voltar](#)