

Como se faz leite em pó?

O leite em pó é feito a partir da secagem do leite comum, ou seja, da eliminação de toda a sua água, que corresponde a 90% de sua massa. O processo de evaporação feito nas fábricas é lento e não compromete as proteínas existentes no leite.

Primeiro o leite é refrigerado a uma temperatura entre 3°C e 5°C em silos isotérmicos de aço inox (uma espécie de tanques gigantes), onde fica armazenado. Então é a vez de padronizar o teor de gordura contido nele, garantindo a composição correta do produto lá no final.

Em seguida, o leite é pré-aquecido e pasteurizado a 75°C durante 15 segundos, voltando a ser refrigerado nos silos a uma temperatura de 5°C a 7°C. Na sequência, são adicionados alguns ingredientes: para o leite em pó do tipo vitaminado, é adicionado um composto de vitaminas A e D que garantem valor nutricional ao produto; para o leite em pó instantâneo, além das vitaminas é adicionado também lecitina de soja, que facilita dissolvê-lo na hora do preparo para consumo.

Feito isso, o leite segue para a concentração, onde é novamente pasteurizado a uma temperatura média de 85°C a 90°C por 40 segundos, seguindo depois para o conjunto de concentrador de três efeitos à vácuo, onde parte de sua água será evaporada, reduzindo-se a 57% da massa. Ou seja, temos aí 43% de massa sólida, que é bombeada para uma torre de secagem. Lá dentro essa massa é pulverizada contra um fluxo de ar quente a 175°C. É aí que a mágica acontece: o ar quente entra em contato com as gotículas de leite pulverizadas e absorve sua umidade, fazendo com que elas cheguem ao fundo da câmara já em forma de leite em pó.

Como uma parte do pó permanece no ar, é utilizado um sistema de exaustores que transporta o ar aos ciclones de separação, onde a porção sólida é separada do ar e se junta ao pó no fundo da câmara de secagem. Então o leite é enviado ao sistema de peneiras ou estocado em silos, seguindo para o envase, onde chega às embalagens que você já conhece.

Fonte: Manual do Mundo

