

Projeto internacional amplia aproveitamento de soro de leite



Leite: no Brasil, será feito o levantamento da produção do soro para elaborar a modelagem da captação do produto, visando a definir onde serão instaladas unidades processadoras. Foto: Zsuzsanna Kilian / Stock Xchng

Com financiamento da Agência Australiana para o Desenvolvimento Internacional (Ausaid), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária ([Embrapa](#)), Agroindústria de Alimentos está coordenando, no Brasil, um projeto internacional que busca dar maior competitividade e sustentabilidade a pequenas queijarias, a partir do **aproveitamento do soro de leite gerado pela produção de queijos**. O projeto reúne pesquisadores do Brasil, da Colômbia, do Uruguai, da Argentina e da Austrália.

A primeira atividade do projeto foi um workshop, feito na semana passada em Buenos Aires, Argentina, no qual as instituições dos países participantes definiram o planejamento que será iniciado a partir deste mês.

No Brasil, será feito o levantamento da produção do soro para elaborar a modelagem da captação do produto, visando a definir onde serão instaladas unidades processadoras e o aproveitamento da capacidade ociosa de unidades já existentes. “Em paralelo, a gente vai estudar alternativas de agregação de valor”, disse o líder do projeto no Brasil, Amauri Rosenthal.

A proposta da Ausaid é incrementar a competitividade e sustentabilidade de comunidades rurais de baixa renda, com prioridade para a América do Sul. Por isso o projeto foi focado inicialmente no Brasil, Argentina, Uruguai e Colômbia, países que têm cadeias lácteas importantes e com diferentes níveis de organização.

Segundo Rosenthal, o soro de leite tem um elevado potencial de agregação de valor. Atualmente, o soro ou é jogado fora, causando danos ao meio ambiente, por ser altamente poluente, ou é destinado à alimentação animal. “O soro tem uma proteína de alto valor biológico, de elevada qualidade, que além de poder contribuir para a melhoria nutricional, tem a questão de agregação de valor e competitividade”, salientou.

O aproveitamento do soro do leite inclui desde a melhoria das rações animais, com a incorporação da proteína de valor biológico, até a elaboração de produtos como o queijo ricota e bebidas lácteas. Também são alternativas econômicas o aproveitamento do isolado proteico - conhecido como whey protein, muito usado por atletas em academias - até a incorporação do soro em outros produtos, como doces, explicou Rosenthal.

Fonte: Agência Brasil