



Centro Mesorregional de
Excelência em Tecnologia
do Leite



UEPG
Universidade Estadual
de Ponta Grossa



Caracterização de parâmetros relacionados com a estabilidade do leite na região dos Campos Gerais do Paraná

A estabilidade das proteínas do leite frente ao processamento térmico é uma questão importante para as indústrias de lácteos, especialmente para a fabricação de produtos que sofrem processos térmicos sob elevadas temperaturas. A utilização do leite instável por parte da indústria pode ocasionar menor rendimento no processamento industrial e causar precipitação durante o processo Ultra High Temperature (UHT). Neste sentido o objetivo do projeto foi analisar a estabilidade do leite de produtores da região dos Campos Gerais e as características do queijo mussarela e do iogurte, produzidos com leite de alta e de baixa estabilidade

Profa. Adriana de Souza Martins
Coordenadora do CMETL

