



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Antunes, Carlos Manuel Freire

Contribuição para o estudo da variação de consistência na sobremesa láctea Leite Creme

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1855>

Metadados

| | |
|---------------------------|--|
| Data de Publicação | 2001 |
| Resumo | Com este trabalho pretendia-se estudar as causas que originam baixa consistência nas sobremesas lácteas creme, e pintas negras no produto, que estavam na origem de reclamações de consumidores. Para determinas as causas da baixa consistência procedeu-se a um planeamento experimental, tendo como hipótese de causadores do problema os seguintes factores: fabricante de amido, temperatura de cozedura, estado do esterilizador, percentagem amido e percentagem de pirofosfato. Para o problema das pintas ... |
| Tipo | report |
| Revisão de Pares | Não |
| Coleções | ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal |

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-11T17:22:41Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DA VARIAÇÃO
DE CONSISTÊNCIA NA SOBREMESA LÁCTEA
“LEITE CREME”**

Engenharia de Ciências Agrárias - Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carlos Manuel Freire Antunes

—◆—
CASTELO BRANCO

2001

| ÍNDICE GERAL | Página |
|--|---------------|
| RESUMO | I |
| ABSTRACT..... | I |
| ÍNDICE GERAL..... | II |
| ÍNDICE DE FIGURAS..... | IV |
| ÍNDICE DE QUADROS..... | V |
| I - INTRODUÇÃO..... | 1 |
| II - OBJECTIVO | 3 |
| III - REVISÃO BIBLIOGRÁFICA..... | 4 |
| 1 - MERCADO DE SOBREMESAS LÁCTEAS, LEITE CREME EM PORTUGAL E ESPANHA..... | 4 |
| 2 - CONCEITOS TEÓRICOS NO FABRICO DAS SOBREMESAS LÁCTEAS..... | 6 |
| 2.1 - Agentes promotores de textura | 7 |
| 2.2 - Mecanismos da geleificação..... | 7 |
| 2.3 - Amido | 10 |
| 2.4 - Gelatina | 10 |
| 2.5 - Carragenatos..... | 11 |
| 2.6 - Pirofosfatos | 13 |
| 2.7 - Processo de fabrico..... | 13 |
| 2.7.1 - Tratamentos térmicos | 15 |
| 2.7.2 - Acondicionamento (Embalagem)..... | 18 |
| 2.7.3 - Limpeza | 18 |

| | |
|--|-----------|
| IV - PARTE EXPERIMENTAL | 20 |
| 1 - MATERIAIS E MÉTODOS..... | 20 |
| 1.1 - MATERIAIS..... | 20 |
| 1.2 - MÉTODOS..... | 20 |
| 1.3 - ANÁLISE ESTATÍSTICA..... | 21 |
| 2 - IDENTIFICAÇÃO DO PROBLEMA | 23 |
| 3 - ANÁLISE DO PROBLEMA | 23 |
| 4 - ESTUDO DAS CAUSAS DA LIMPEZA NÃO EFICIENTE..... | 24 |
| 5 - ESTUDO DAS CAUSAS DA BAIXA CONSISTÊNCIA..... | 26 |
| 5.1 - Caracterização do produto (leite creme)..... | 26 |
| 5.2 - Levantamento das hipóteses das causas da baixa consistência do leite creme | 26 |
| 5.3 - Delineamento experimental | 28 |
| 5.4 - Realização dos ensaios..... | 29 |
| 5.5 - Análise dos resultados | 30 |
| 6 - PLANOS DE ACCÃO..... | 32 |
| 7 - IMPLEMENTAÇÃO | 33 |
| 8 - VERIFICAÇÃO | 33 |
| V - CONSIDERAÇÕES FINAIS | 34 |

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANEXOS

RESUMO

Com este trabalho pretendia-se estudar as causas que originam baixa consistência nas sobremesas lácteas creme, e pintas negras no produto, que estavam na origem de reclamações de consumidores.

Para determinar as causas da baixa consistência procedeu-se a um planeamento experimental, tendo como hipótese de causadores do problema os seguintes factores: fabricante de amido, temperatura de cozedura, estado do esterilizador, percentagem amido e percentagem de pirofosfato. Para o problema das pintas negras procedeu-se a um trabalho de alteração do equipamento com o fim de conseguir uma limpeza mais eficiente.

Com o planeamento experimental conclui-se que dos factores estudados os que influenciam mais a consistência do leite-creme são a percentagem de amido e percentagem de pirofosfato, a influência do efeito fabricante não foi conclusivo. Através dos resultados concluiu-se que a causa da baixa consistência se devia a um problema na instalação de dosificação do pirofosfato. A alteração do esterilizador, para otimizar a limpeza, através do aumento da turbulência, permitiu eliminar o problema das pintas negras no produto.