



BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE ORGÂNICO FUNCIONAL

MURUCI, Livia Nolasco Macedo¹; FERNANDES, Jéssica²; MELLO, Melyssa da Silva dos Santos²; TEIXEIRA, Jeferson Manoel³ e GUERRA, André Fioravante⁴.

¹Professora e Orientadora do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CTUR/UFRRJ, linolasco@yahoo.com.br. ²Estudantes do Curso Técnico em Agroecologia do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/CTUR; jessica-megg@hotmail.com e melyssamellos@hotmail.com. ³Técnico em Agroecologia e Graduando de Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/UFRRJ, jefersonmt@icloud.com. ⁴Professor EEBT, CEFET-RJ Campi Valença-RJ

RESUMO

O doce de leite consiste no cozimento do leite com açúcar, ganhando cor, consistência e sabor característicos, sendo uma das sobremesas mais consumidas no Brasil. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma receita de “brigadeiro” de doce de leite orgânico e funcional. Foram elaboradas duas receitas de doce no laboratório de leite do CTUR. Foi utilizado leite e açúcar orgânico (20%) acrescidos com 20% e 18% de farinha de aveia. Resultados parciais indicam que é possível elaborar um doce de sabor agradável, orgânico e saudável, preservando a qualidade de vida, tanto do consumidor e da natureza.

INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

De acordo com a Lei Federal nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que são adotadas técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade ecológica e econômica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente (BRASIL, 2003).

Leite orgânico é aquele produzido em sistema no qual é vedado o uso de agrotóxico sintético, antibióticos ou outros insumos artificiais tóxicos e organismos geneticamente modificados, visando à oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional (BRASIL, 2003).

De acordo com o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite, aprovado pela Portaria n. 354 de 4 de setembro de 1997 do



Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 1997), entende-se por doce de leite, o produto com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite. Uma pesquisa do Ministério da Saúde, realizada em 2014, apontou que 18% da população brasileira consome alimentos doces durante cinco ou mais dias da semana, como sorvetes, bolos e chocolates. Segundo o levantamento, os alimentos doces estão mais presentes nas refeições das mulheres (PORTAL BRASIL, 2015).

O brigadeiro é o produto cozido preparado a base de leite condensado e chocolate. Entretanto, popularmente ele é muito mais lembrado por seu formato característico e forma de ser servido do que pela composição de ingredientes. Na presente pesquisa, o produto chamado de “brigadeiro” foi principalmente devido a forma de apresentação do produto final.

Os alimentos funcionais são alimentos que proporcionam além das funções nutricionais básicas, benefícios relevantes para o bem-estar e atuam na prevenção de doenças (MORAIS e COLLA, 2006).

Dessa forma, o presente trabalho teve por objetivo a elaboração de uma receita de brigadeiro de doce de leite orgânico acrescido com farinha de aveia.

METODOLOGIA

Foram elaboradas duas receitas de doce de leite orgânico funcional, no Laboratório de Leite do Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR). O leite orgânico foi obtido da Fazendinha Agroecológica, situada na cidade de Seropédica-RJ, local onde toda a produção de leite, além dos vegetais, é realizada pelo sistema orgânico de produção e é referência no estado do Rio de Janeiro. O leite foi filtrado e pasteurizado a 65°C por 30 minutos. Utilizou-se 20% de açúcar orgânico da marca @União e como fonte de fibra, farinha de aveia da marca @Quaker, ambos obtidos no comércio local. Visando tornar esse produto com propriedades funcionais, adicionou-se 18% e 20% de farinha de aveia a receitas. Além do açúcar, para cada litro de leite utilizou-se uma colher de chá de bicarbonato de sódio. Após 35 minutos de cozimento, foi adicionado 180g ou 200g de farinha de aveia com auxílio de uma peneira com o intuito de não formar grumos ao doce, como pode ser observado na Figura 1. Após atingido o ponto,

esperou-se esfriar para ser moldado em forma de “brigadeiro” e banhado com açúcar orgânico Figura 2.



Figura 1. Cozimento do doce e adição da farinha de aveia

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O doce elaborado apresentou textura, cor e sabor agradáveis, além de ser opção entre aquelas pessoas que buscam por alimentos mais saudáveis, livres de conservantes e corantes, além de ter a presença de ingredientes funcionais, como por exemplo, a farinha de aveia. O produto final pode ser observado na Figura 2.



Figura 2. Brigadeiro de doce de leite orgânico funcional

O doce com maior quantidade de farinha de aveia (200g), apresentou uma textura mais firme que o doce com 180g, além de sabor mais pronunciado de aveia. Em trabalhos futuros pretende-se realizar a avaliação sensorial dos doces. Além disso, pretende-se elaborar uma receita onde o leite deverá ser substituído por soro de queijo.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa mostra que é possível agradar o paladar, mantendo um equilíbrio entre o prazer de degustar algo adocicado e permanecer com uma alimentação balanceada, preservando a qualidade de vida, tanto do consumidor e da natureza. Portanto, o brigadeiro de doce de leite orgânico funcional acrescido com fonte de fibra, demonstrou ser uma excelente alternativa para a substituição da ingestão dos convencionais doces e balas comercializadas em todo o mundo,

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei n.10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica. In: IBD CERTIFICAÇÕES. **Diretrizes e Legislação**. Decreto da Lei 10.831 de Produtos Orgânicos.

BRASIL. Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa, de 4 de Setembro de 1997. **Regulamento Técnico Mercosul para fixação de identidade e qualidade de doce de leite**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, n. 172, 8 set. 1997. Seção 1.

MORAIS, F. P.; COLLA, L.M. Alimentos funcionais e nutracêuticos: definições, legislação e benefícios à saúde. **Rev. Eletrônica de Farmácia**, v.3, n.2, p.109-122, 2006.

PORTAL BRASIL. **Pesquisa diz que 18% dos brasileiros consomem doces cinco dias por semana**. Disponível em <<http://www.brasil.gov.br/saude/2015/04/pesquisa-diz-que-18-dos-brasileiros-consome-doces-5-dias-por-semana>> Acesso em 19 de setembro de 2017.

