

## SAÚDE E CIÊNCIA

## PARA GREGOS E TROIANOS

UFV CRIA DOCE DE LEITE SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE PARA DIETAS ESPECIAIS

UFV/DIVULGAÇÃO

| DOHOJEEMDIA

| portal@hojeemdia.com.br

Berço do doce de leite reconhecido como o melhor do país, a Universidade Federal de Viçosa está prestes a lançar no mercado uma versão da sobremesa sem açúcar, sem lactose e com menos calorias. Desenvolvido no Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFV, o produto está em processo de registro de patente e, em breve, deve chegar às prateleiras, dando um motivo a mais para a cidade da Zona da Mata mineira ser chamada de Capital Estadual do Doce de Leite.

“Estamos sempre em busca de criar produtos que atendam às demandas do mercado consumidor”, afirma o professor Evandro Martins. Como já é possível encontrar doce de leite pastoso ou sem açúcar ou sem lactose, ele levou aos alunos de graduação, do Curso de Ciência e Tecnologia de Laticínios, o desafio de produzir um doce que fosse muito semelhante ao famoso Doce de Leite Viçosa, só que sem os dois componentes.

Nos laboratórios do Departamento, os estudantes Gustavo Silva Campos e Jonathan Gusmão buscaram desenvolver um doce que alcançasse a textura pastosa, mas sem a adição de açúcar e cozido com o leite já sem lactose. É o que as doceiras chamam de “acertar o ponto”.

“Quando retiramos o açúcar, ele fica fluido, como se fosse um leite condensado, o que não agrada ao paladar. Por isso, para chegar a textura mais próxima do original, os produtos que já existem no mercado usam gomas, criando uma sensação gelatinosa, de musse, nem sempre aceita por quem compra”, diz Gustavo.

Além disso, segundo os pesquisadores, as versões sem açúcar apresentam uma grande quantidade de aditivos para imitar a cor e



Doce é indicado para dietas de diabéticos ou pessoas intolerantes à lactose; pesquisadores conseguiram desenvolver receita com textura pastosa como a original e sem o gosto amargo dos adoçantes

o aroma do produto original, o que vai na contra-mão das tendências de mercado, que busca alimentos industrializados com menos ingredientes.

Os consumidores também reclamam do gosto amargo e enjoativo dos adoçantes. Por isso, foi preciso muito trabalho para ajustar a formulação e achar a dose certa dos produtos usados para retirar a lactose e adoçar sem gerar sabor residual.

**TESTAR E TESTAR**

Jonathan Gusmão também explica que a remoção do açúcar na fabricação do doce de leite gera incrustação nas paredes do equipamento de cozimento, causada pelo depósito de minerais de leite. Esse foi um dos desafios técnicos

que a equipe precisou solucionar para permitir que um doce de leite sem açúcar pudesse ser produzido em escala industrial. O resultado foi testado e modificado muitas vezes até chegar a um sabor semelhante ao doce tradicional e ainda alcançar textura, sabor, brilho e cor no doce diet e deslactosado.

Os pesquisadores esclarecem que o novo produto tem cerca de 25% menos calorias que o produto tradicional, podendo ser indicado para diabéticos, pessoas intolerantes à lactose ou para dietas com controle de calorias. O doce também pode ser usado como pré-treino, especialmente para atividades físicas que exigem energia rápida para melhorar a performance física.

**PROPRIEDADE INTELECTUAL**

Os pesquisadores não podem contar o segredo da formulação e o processo de fabricação, já que o produto está em fase de depósito de patente no Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

“Quando chegamos à formulação ideal, os colegas do Departamento nos incentivaram a procurar o Núcleo de Inovação Tecnológica da UFV (NIT). Tivemos toda a orientação e apoio para registrar o produto em nome da Universidade Federal de Viçosa, que será a proprietária da patente”, afirmou o professor Evandro.

A presidente do NIT, Andrea Barros Ribon, lembra que o núcleo existe justamente para proteger a propriedade intelectual dos

pesquisadores, valorizar a pesquisa científica e apoiar o empreendedorismo universitário, ajudando a transformar conhecimento em soluções inovadoras para a sociedade.

Andrea ressalta ainda que este doce de leite foi criado por alunos de graduação, orientados por um professor o que, de acordo com ela, é um bom exemplo de que o incentivo ao empreendedorismo precisa começar desde o início dos cursos.

Assim que os trâmites junto ao INPI forem concluídos, o NIT iniciará a prospecção de empresas interessadas no licenciamento da tecnologia em busca de parcerias estratégicas para viabilizar a comercialização do doce de leite.

\*Com informações da UFV

A Irmandade Nossa Senhora das Graças, Sete Lagoas/MG, está realizando licitação, na modalidade Pregão Eletrônico 04/2025, cujo objeto é a aquisição de acessórios hospitalares compatíveis com os equipamentos existentes. O edital está à disposição dos interessados na Plataforma de Licitações - [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br) - ou na sede do Hospital, sito a Rua Teófilo Otoni nº 224, centro do município. A proposta deve ser inserida na plataforma até às 9 horas do dia 18/07/2025. Mais informações pelo telefone (31) 2107-6061 ou e-mail: [camila.costa@insg.org.br](mailto:camila.costa@insg.org.br). Camila de Paula Costa, Pregoeira. Gerente de Suprimentos.

CISAJE - Consórcio Intermunicipal de Saúde do Alto Jequitinhonha torna público que fará Processo Licitatório nº 010/2025, Pregão Eletrônico nº 006/2025, objetivando o Registro de preços para a Contratação de empresa visando o fornecimento de produtos de limpeza e higienização - linha profissional com comodato dos dispensadores e kit motobomba para diluição de produtos, de natureza comum, para o Ambulatório do Consórcio Intermunicipal de Saúde do Alto Jequitinhonha/CISAJE, FROTA/CISAJE e Administração/CISAJE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo I deste edital. A sessão ocorrerá no dia 22/07/2025, às 09h:00min, na forma eletrônica via sistema <https://ammlicita.org.br/> Maiores informações: <https://ammlicita.org.br/> [www.cisaje.mg.gov.br](http://www.cisaje.mg.gov.br), [licitacao@cisaje.mg.gov.br](mailto:licitacao@cisaje.mg.gov.br); [controleinterno@cisaje.mg.gov.br](mailto:controleinterno@cisaje.mg.gov.br); [ouvidoria@cisaje.mg.gov.br](mailto:ouvidoria@cisaje.mg.gov.br); (38)99746-5669