

# COMPOSTO LÁCTEO: ASPECTOS REGULATÓRIOS E APLICAÇÃO INDUSTRIAL

Jessica Barbosa Portela<sup>1</sup>, Erick Almeida Esmerino<sup>2</sup>, Marcia Cristina Silva<sup>1</sup>, Adriano Gomes da Cruz<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro – Departamento de Alimentos; <sup>2</sup>Universidade Federal Fluminense – Faculdade de Veterinária

Contato: jessicabportela89@gmail.com



*Composto lácteo é um produto altamente versátil e que possibilita inúmeras possibilidades de aplicação.*

## INTRODUÇÃO

A ideia de misturar leite com outros ingredientes para criar produtos mais acessíveis e com maior vida útil ganhou força no século XX. Com o avanço da tecnologia, a partir das décadas de 1950 e 1960, a indústria começou a adicionar óleos vegetais ao leite para reduzir custos e criar alternativas ao leite integral, especialmente em regiões com limitações no acesso ao leite fresco. Esses produtos evoluíram rapidamente, com a adição de emulsificantes e estabilizantes que melhoraram suas propriedades sensoriais e sua aplicabilidade (Tamine, 2009).

Os compostos lácteos surgem como resultado desse processo e tem seu desenvolvimento impulsionado pela necessidade de conservar e transportar o leite e seus derivados de forma mais prática e duradoura e como menores custos de produção. Em tempos de redução de custo, os compostos ganharam força no varejo e também no *food service*, já que permite redução nos valores gastos para transformação em indústrias como as de sorvetes, panificadoras e confeitarias (Soares, 2022).

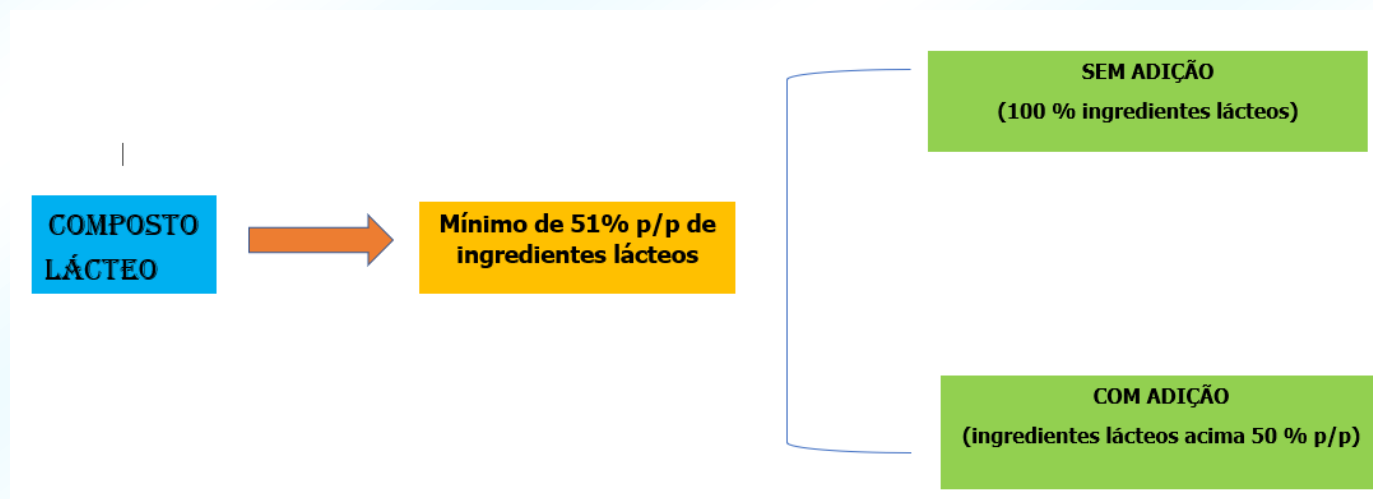
## ASPECTOS REGULATÓRIOS

Composto lácteo é um produto em pó, onde o leite predomina e pode ser adicionado de outros ingredientes. deve ter em sua composição, pelo menos, 51% de lácteos. Sua formulação é basicamente: leite de vaca desnatado em pó, resultante da mistura de produtos e substâncias alimentícias lácteas e/ou não-lácteas. Alguns exemplos de ingredientes que podem ser utilizados são: óleos vegetais,



açúcares, vitaminas, minerais, gorduras essenciais e outras substâncias com potencial nutricional como, fibras e probióticos (BRASIL, 2024).

Considerando aspectos regulatórios, os compostos lácteos podem ser classificados como composto lácteo sem adição, quando os ingredientes lácteos forem os únicos constituintes do produto ou composto lácteo com adição, quando ingredientes não lácteos fizerem parte da composição. E neste último caso, os ingredientes lácteos devem representar obrigatoriamente mais que 50% p/p da formulação do produto. (BRASIL, 2024). A figura 1 mostra os compostos lácteos de acordo com a legislação brasileira.



**Figura 1.** Composto Lácteo: Definição e Classificação

## APLICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

Os compostos lácteos são ingredientes versáteis na indústria de alimentos, em particular produtos lácteos. Em bebidas lácteas UHT, sua adição resulta em um equilíbrio da quantidade proteínas do leite e do soro no produto, com boa estabilidade ao processamento térmico, com impacto mínimo sobre a cor e a viscosidade do produto. No processamento do requeijão cremoso, podem ser usados para compor a massa do produto, com ganho econômico, pois resultará em menor consumo de leite. Outra possibilidade de uso dos compostos lácteos é na fabricação de queijos frescos, possibilitando maior rendimento, já que ocorre um aumento da quantidade de soro na massa. Finalmente, na fabricação de gelados comestíveis podem resultar em melhoria das suas características físicas como derretimento e incorporação de ar.

No caso de compostos lácteos com maior teor de gordura, observa-se como resultado final um também um ganho econômico pois resulta em menor quantidade de leite a ser adicionada, tendo como benefício extra a efeitos mínimos no teor de lactose, que poderia afetar de forma negativa a areosidade no produto (Alsuffi e Alvorado, 2024), prejudicando sua aceitação pelo consumidor.

Compostos lácteos são produtos versáteis no quem diz respeito a inovação. A incorporação de fibras prebióticas, óleos vegetais de diferentes fontes e perfis de ácidos graxos, diferentes tipos de

proteínas lácteas, e nutrientes essenciais como vitaminas e minerais permitem a produção de produtos com composições nutricionais específicas, proporcionando facilidade de adequação ao perfil nutricional apropriado à faixa etária que se deseja alcançar, atendendo nichos específicos do mercado consumidor além de aumentar a caráter funcional do produto.

A figura 2 mostra alguns exemplos de compostos lácteos comerciais disponíveis no mercado brasileiro. Nota-se uma elevada diversidade de produtos, como isentos de lactose, adicionados de vitaminas e ácidos graxos, adicionados de fibras, adicionados de gordura vegetal, entre outro.



**Figura 2.** Exemplo de Compostos Lácteos

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compostos lácteos são produtos alimentícios versáteis com diversas aplicações tecnológicas na indústria de alimentos, contribuindo de forma positiva para a funcionalidade dos produtos. Por ser de menor custo, a tendência é que o consumo se apresente em elevação, sendo necessário contudo a leitura atenta do rótulo por parte do consumidor para não haver confusão com o leite em pó, garantindo dessa forma a aquisição do produto de forma consciente.



## REFERÊNCIAS

ALSSUFI, E.; ALVARADO, G. **Compostos lácteos: legislação e aplicações na indústria de laticínios**. Milkpoint, 2021. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/empresas/novidades-parceiros/compostos-lacteos-legislacao-e-aplicacoes-na-industria-de-laticinios-224424/>. Acesso em 15/04/2025

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n.º 1.170, de 26/08/2024. **Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de composto lácteo, destinado ao consumo humano**. Disponível em: <https://www.agricultura.gov.br>. Acesso em 15/04/2025.

SOARES, G. **Compostos lácteos: características e oportunidades de mercado**. Milkpoint. 2022. <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/compostos-lacteos-caracteristicas-e-oportunidades-de-mercado-229371/>. Acesso em 15/04/2025

TAMINE, A.Y. **Dairy Powders and Concentrated Products**. England: Wiley, 2009, 380 p.

