

INFORMATIVO SOBRE LEITE CONDENSADO

VOCÊ SABE O SIGNIFICADO PALAVRA LEITE CONDENSADO?

O termo “condensado” significa passagem de gás para o estado líquido por meio da liberação de calor. Apesar disso, utiliza-se vaporização na produção do leite condensado.

- **4º etapa** é a adição de açúcar, a quantidade de sacarose adicionada é em torno de 170 a 180 gramas por litro de leite.

- **5º etapa**, temos a vaporização, onde o leite é colocado em um rotaevaporador que promove a desidratação do leite integral.

- **6º e última etapa**, é a adição de lactose, adiciona-se 0,02% de lactose em pó, para evitar que os cristais de açúcar fiquem grandes e acabar sendo percebido na hora do consumo.

PROCESSAMENTO

O processamento industrial segue uma regra padronizada: centrifugação, filtração, pasteurização, adição de açúcar, vaporização e adição da lactose. Durante sua produção, é retirado cerca de 60% da água do leite integral e, é adicionado várias outras substâncias afim de estabiliza-lo, adoça-lo e homogeneizá-lo.

- **1º etapa**, é a centrifugação, onde o leite integral é colocado em uma centrífuga que faz o leite girar em 360 graus, durante esse processo, as impurezas presentes no leite são lançadas para o fundo da centrífuga.

- **2º etapa**, é a da filtração, após o leite ser centrifugado, ele parte para um processo de remoção de impurezas.

- **3º etapa** é a da pasteurização, onde o leite centrifugado e filtrado é colocado em um pasteurizador que vai aquecer o leite até 75°C e logo após tem uma queda drástica para 20°C.

LATAS AMASSADAS NÃO SÃO BOAS PARA CONSUMO. MITO OU VERDADE?

Muitos dizem que as latas danificadas não têm influência alguma na qualidade do produto, porém é melhor prevenir, pois ao ser amassada, algumas substâncias tóxicas presentes na parede interna da lata podem se desprender e se misturar com o alimento. Além disso, latas amassadas são mais propensas à formação de bactérias, pois pode haver um pequeno furinho na embalagem, que deixa o alimento exposto à luz e poeira das prateleiras e sabe quando vemos latas estufadas?

Significa que existem micro-organismos fermentando lá dentro.

Além das latas, temos as caixinhas, que são compostas de seis camadas com plásticos, papel-cartão e alumínio, as caixinhas do tipo “longa vida” oferecem praticidade, mas dependendo da conservação da embalagem ou do manuseio do produto após aberto podem causar danos à saúde.

As camadas das embalagens criam uma barreira protetora que impede a entrada de luz, água e micro-organismos.

COMO DEVEMOS ARMAZENAR NOSSO PRODUTO?

A maioria dos produtos alimentícios possuem em suas próprias rotulagens – em letras pequenas – as instruções de armazenamento e o tempo de validade do produto. Como exemplos de produtos que consumimos em nossa rotina, temos o leite condensado com 7 dias após aberto e armazenamento sob refrigeração.

Se o leite condensado estiver fechado, ele pode ser armazenado em temperatura ambiente em local fresco e seco e ele não deve ser congelado pois muda a textura do produto e seu sabor.

Nessa quarentena, fiquem atentos às datas de validade de seus produtos e no tempo de consumo indicado pelos fabricantes!