

Epamig ILCT realiza pesquisas para a criação de requeijão funcional

Empresa vinculada da Secretaria de Agricultura busca enriquecer produto com ingredientes que contribuem para a saúde 27 de Setembro de 2019 , 9:28

Atualizado em 27 de Setembro de 2019 , 9:33



A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), por meio de seu Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) está desenvolvendo pesquisas para enriquecer o requeijão com ingredientes que contribuem para a saúde de seus consumidores. Os projetos surgiram em 2014 e têm o apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#).

A ideia de acrescentar luteína à composição do requeijão surgiu a partir de um estudo feito com o queijo prato.

“A intenção era substituir o corante de urucum, responsável pela coloração alaranjada do queijo, por luteína. Mas a grande quantidade de soro faz com que boa parte da luteína acrescentada ao leite seja perdida. Por isso, pensamos no requeijão, um alimento bastante consumido pelos brasileiros” explica Renata Golin, pesquisadora da Epamig ILCT.

A luteína é o principal carotenóide natural, responsável pela pigmentação dos alimentos e a única forma de prevenção contra a Degeneração Macular, doença que atinge pessoas a partir dos 50 anos. O consumo diário desse carotenóide em vegetais folhosos não tem sido o suficiente para a prevenção da doença. Por isso, o estudo busca avaliar qual a quantidade ideal para estar presente no requeijão.

Redução de sódio

Outra pesquisa realizada pela Epamig ILCT é o requeijão com redução do sódio e inibidor de gosto amargo. “A nossa idéia é substituir o cloreto de sódio pelo cloreto de potássio, que, quando aquecido, gera um gosto amargo ao alimento. Assim, vamos recorrer a produtos da indústria farmacêutica, utilizados em medicamento infantis para inibir o amargor” conta Renata.

O brasileiro consome cerca de 12 gramas de sódio (sal de cozinha), por dia. Sendo que a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que sejam consumidas 5 gramas. O cloreto de sódio é o principal responsável por doenças como hipertensão e problemas renais.

A Epamig é uma instituição vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa).

Foto:Ascom/Epamig

[Enviar para impressão](#)