

RESUMO:**PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DE CONCENTRADO PROTEICO DE SORO DE LEITE ISENTO DE LACTOSE E SUA APLICAÇÃO**

Novo processo de desenvolvimento de concentrado proteico de soro de leite (60% de proteína) isento de lactose para aplicação em iogurtes ou como complemento/substituto de qualquer outro preparado alimentar em pó. Este invento tem como princípio a redução dos tempos de reação e redução das concentrações de enzima necessários para promover a isenção de lactose em produtos que apresentam este açúcar. O método é rápido pois ocorre em temperatura de maior atividade da enzima, de fácil reprodução e ainda, seguro no quesito microbiológico. Além disso, a aplicação deste produto em iogurte, nas concentrações estudadas, possui a capacidade de aumentar a viscosidade, firmeza e ainda reduzir a sinérese de iogurtes, dando origem ao tipo de iogurte denominado concentrado, produto que possui estas características de maneira evidenciada. O produto pode ainda ser utilizado como complemento/substituto de qualquer outro preparado alimentar em pó, colaborando com o aporte de nutrientes como cálcio e proteína.