



**Título:** Estudo sobre o aproveitamento do soro de queijo nas indústrias

**Aluna:** Júlia Vale d'Ávila

**Orientador:** Edwin Elard Garcia Rojas

## RESUMO

O presente trabalho apresenta uma revisão bibliográfica sobre o aproveitamento do soro de queijo nas indústrias, objetivando além de estudar esse aproveitamento, o estudo das características funcionais e nutricionais das proteínas do soro e os processos industriais envolvidos neste aproveitamento. Foram verificados também os impactos ambientais gerados pelo descarte inadequado do soro, e a importância desse produto para diversos fins. Avaliou-se que existem diversas aplicações do soro e de suas proteínas nas indústrias, devido às excelentes características de ambos, como o seu alto valor biológico, suas propriedades emulsificantes e sua grande solubilidade, entre outras. E diversos processos existentes para o processamento do soro, como o de osmose reversa, evaporação, cristalização, atomização, que formam concentrados do mesmo, e processos que separam as proteínas dos demais componentes do soro. Chegando a conclusão de que o aproveitamento do soro é perfeitamente viável, tanto em relação a processos existentes, como o aproveitamento de suas características para agregação em outros produtos. Fazendo com que seu aproveitamento contribua também com o meio ambiente.

**Palavras-chave:** impactos ambientais, processamento, proteínas