



Leite em Pó dos EUA

✓ Aprimorando nossa oferta de produto

Os Estados Unidos estão expandindo o volume e o escopo da produção de leite em pó para suprir as demandas crescentes dos consumidores globais. Isso inclui investimentos significativos em novas plantas e modernização de fábricas já existentes. Os altos padrões de qualidade e segurança dos Estados Unidos, juntamente com a produção durante todo o ano e com foco internacional crescente, a indústria láctea dos EUA se encontra bem posicionada no mercado para atender a ampla gama de leites em pó de acordo com as especificações dos clientes.

A Indústria de leite em pó dos EUA

Com mais de 1 milhão de toneladas produzidas, os Estados Unidos são os maiores produtores mundial de leite em pó desnatado (Skim Milk Powder - SMP/Nonfat Dry Milk - NDM, aqui denominados SMP). O SMP é fabricado em todo o país, em indústrias grandes e pequenas, com uma ampla capacidade. Os Estados Unidos contam com aproximadamente um quarto da produção mundial de SMP e este volume continua em expansão. As exportações de SMP dos EUA também crescem, com cerca de 50% da produção atual sendo destinada ao mercado exterior.

A indústria láctea dos Estados Unidos também está aumentando a produção e a exportação de leite em pó

integral (Whole Milk Powder - WMP), em resposta ao interesse dos clientes ao redor do mundo. Apesar da produção de leite integral representar menos do que 5% da produção de leite em pó dos EUA, o volume de WMP está com um crescimento previsto para os próximos anos, à medida que novas fábricas iniciam sua operação.

A indústria de lácteos dos EUA reconhece que os clientes possuem necessidades específicas diferentes, dependendo da aplicação do produto. As indústrias de leite em pó dos EUA estão tomando medidas para atingir constantemente as especificações rigorosas dos clientes em relação ao leite em pó, incluindo baixa contagem de esporos, para uso em recombinação e em aplicações nutricionais.



VOCÊ SABIA?

- Os Estados Unidos são os maiores produtores e exportadores mundial de leite em pó desnatado (SMP/NDM).
- A produção de SMP e NDM dos EUA excedeu um milhão de toneladas em 2015, um aumento de 25% em relação a 2010 e ao mesmo nível de 2014.
- 9 empresas dos EUA (mais de 50% da oferta de SMP) têm investido em melhorias para produzir leite em pó com baixa contagem de esporos.
- 5 fornecedores dos Estados Unidos têm investido em novas plantas ou expandindo infraestrutura para a produção de WMP.

Fonte: U.S. Department of Agriculture



Tipos de leite em pó dos EUA

Seja pela sua ampliação do fornecimento de leite local, ou pelos seus benefícios nutricionais e funcionais ou para estender seu prazo de validade, o leite em pó dos Estados se tornou uma parte integral da indústria de alimentos e bebidas. Os Estados Unidos produzem uma gama de leites em pó, com variações nos níveis de proteína, gordura e água.

LEITE EM PÓ DESNATADO (SMP/NDM)

O SMP e o NDM são similares, entretanto, nos Estados Unidos, são definidos por diferentes regulamentos e autoridades. O NDM é definido pelo FDA (Food and Drug Administration), enquanto o SMP é definido pela CODEX Alimentarius. Ambos são obtidos pela remoção de água do leite desnatado pasteurizado. Ambos contêm 5% ou menos de umidade (em peso) e 1,5% ou menos de gordura do leite (em peso). A diferença é que o SMP possui um conteúdo mínimo de proteína láctea de 34%, enquanto o NDM não possui um nível padronizado de proteína. Tanto o NDM quanto o SMP estão disponíveis em duas formas: tradicional/não-aglomerado (dissolução não-instantânea) e aglomerado (dissolução instantânea).

O NDM e SMP estão classificados para serem utilizados como ingredientes de acordo com o tratamento térmico usado na sua produção. A quantidade acumulada de calor usada durante a sua fabricação influencia o



FIG. 1: CLASSIFICAÇÃO DE TRATAMENTO TÉRMICO PARA NDM E SMP

CLASSIFICAÇÃO	NITROGÊNIO PROTEICO DE SORO DE LEITE NÃO DESNATURADO (MG/G)	APLICAÇÕES RECOMENDADAS
Baixa temperatura	Acima de 6,00	Fortificação de fluido de leite, padronização de leite para queijo, leite desnatado fermentado, cultura <i>starter</i> , bebidas lácteas e produtos recombinados, sorvetes e iogurtes
Média temperatura	1,51 – 5,99	Misturas preparadas, sorvetes, iogurtes, confeitaria, carnes, produtos recombinados de leite
Alta temperatura	Abaixo de 1,50	Panificação, carnes, misturas preparadas e sorvetes



FIG. 2: FUNCIONALIDADE DO LEITE EM PÓ DOS EUA

FUNÇÃO	BENEFÍCIOS
Escurecimento	Acentua o desenvolvimento da cor durante o cozimento. Realça a cor de produtos como molhos e sopas. Melhora a opacidade em alimentos com baixo teor de gordura.
Realce do Sabor	Pode proporcionar sabor assado durante o cozimento e aquecimento. Pode proporcionar notas de cremosidade, comum em produtos lácteos. Assegura distribuição igualitária de sabor.
Emulsificação	Cria emulsões estáveis. Previne que glóbulos de gordura se aglomerem, melhorando a aparência do produto.
Gelificação	Realça a palatabilidade. Ajuda a lubrificar e fornece uma textura suave e cremosa da gordura.
Enriquecimento Nutricional	Pode melhorar o perfil nutritivo de um produto alimentício. Fornece uma fonte natural de vitamina e minerais fortificados.
Retenção de Água e Viscosidade	Fornecer atributos similares aos da gordura, permitindo uma redução de sua quantidade. Melhora textura, criando produtos mais umidificados. Aumenta a viscosidade em produtos fluidos e reidratados.
Batidos, Espumas e Aeração	Ajuda a manter estabilidade da espuma e proporciona aumento de volume em produtos batidos, agregando apelo visual ao produto final, assim como gosto e textura.

nível de proteína não desnaturada, manipulando sua funcionalidade. Existem três principais classificações: alta temperatura, média temperatura e baixa temperatura (figura 1).

LEITE EM PÓ INTEGRAL (WHOLE MILK POWDER)

“Dry whole milk” (DWM) e leite em pó integral (WMP) referem-se às definições dos EUA e do Codex, respectivamente. DWM deve conter entre 26% e 40% de gordura de leite (em peso) e não mais do que 5% de umidade (em peso) com base em sólidos não gordurosos do leite (milk solids not-fat - MSNF). O WMP pode conter entre 26% e 42% de gordura do leite e o nível de proteína pode ser ajustado para um mínimo de 34% em sólidos não gordurosos do leite.

LEITELHO EM PÓ (DRY BUTTERMILK)

O leitelho em pó é obtido pela remoção de água do leitelho líquido, que por sua vez é obtido pelo batimento da nata no processo de obtenção da manteiga, em seguida é pasteurizado antes de condensar. Ele contém uma quantidade de 5% ou menos de umidade (em peso) e 4,5% ou mais de gordura de leite (em peso).

O leitelho em pó deve ter um conteúdo de proteína não inferior a 30%. O leitelho em pó é diferente do produto do leitelho em pó, que deve conter um nível de proteína menor do que 30%. Os clientes são encorajados a consultar fornecedores, em relação às suas necessidades específicas.





Funcionalidade do Leite em Pó

As propriedades funcionais do leite em pó tipicamente dependem da composição do pó, da influência do processamento prévio à secagem e das condições da secagem em si. Os macros componentes da composição do leite em pó (proteínas, lactose, gordura do leite) afetam seu desempenho e sua adequação a cada tipo de aplicação (figura 2).

Ampla gama de aplicações

Os leites em pó dos EUA são ingredientes integrais em uma ampla variedade de fórmulas de alimentos e bebidas, incluindo produtos lácteos, produtos à base de leite recombinaados, produtos nutricionais, produtos assados, produtos de confeitaria, bebidas, comidas processadas, molhos, sopas, coberturas e outros. Produtos de leite recombinaados produzidos a partir de WMP ou SMP representam a maior parte do uso do leite em pó do mundo. Produtos recombinaados podem ser vendidos como leite líquido U.H.T., ou processado em leite condensado ou como base para a produção de iogurte e sobremesas congeladas.

Nos alimentos assados, o leite em pó melhora a textura para criar um produto com maior umidade, realça o sabor durante o cozimento e aquecimento, além de acentuar o desenvolvimento da cor. Em bebidas, o leite em pó pode aumentar a viscosidade, ajudar a manter a estabilidade da espuma e fornecer leve sabor de nata. Em confeitos, o leite em pó age como um ingrediente emulsificador, contribui para uma estrutura mais rica e suave, e ajuda no desenvolvimento da cor via reação de Maillard.

Leites em pó são usados por desenvolvedores de produtos em uma ampla gama de produtos nutricionais para consumidores de todas as idades. Enquanto a maioria das fórmulas infantis tem como base o soro de leite, o leite em pó é amplamente utilizado em formulações nutricionais para bebês mais velhos ou em crianças pequenas, comumente chamadas de *follow-up formula* e *leite growing-up*. O leite em pó também pode ser usado como ingrediente em outros produtos



nutricionais para adultos e idosos. Os leites em pó também são incorporados em programas de assistência à alimentação. São usados em suplementos alimentares e em alimentos terapêuticos e também como alimentos compostos enriquecidos.

Saúde e nutrição

O leite em pó dos EUA é uma valiosa fonte de nutrientes e proteínas de alta-qualidade para aplicações em alimentos e bebidas. Leites em pó possuem altos níveis de vitaminas e minerais solúveis, incluindo cálcio, fósforo e magnésio, e podem ser usados para fortalecer uma gama de produtos – em apenas 100g de leite em pó desnatado contém 1.300mg de cálcio. Eles são uma fonte completa de proteínas de alta qualidade, com aminoácidos prontos para serem digeridos e bio-disponíveis. O leite em pó contribui positivamente para a saúde, além de possuir um apelo *clean label*. ■



ENTRE EM
CONTATO

Interessado em leite em pó dos EUA?

Apesar da USDEC não fabricar ou vender produtos lácteos, nós temos orgulho de apoiar as empresas membras que os produzem. Procure no **Diretório de Fornecedores dos EUA** em ThinkUSAdairy.org ou através de nosso escritório local.

USDEC – AMÉRICA DO SUL/BRASIL

t: + 55 11 2528 5829
usdec@riverglobal.net

Para saber mais informações, acesse ThinkUSAdairy.org.



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets