

**ZEROLAC, LEITE CONDENSADO SEM LEITE**

LUIZA REIS MOREIRA BRUNA<sup>1</sup>, CRISTINA MACHADO ELAINE<sup>1</sup>, GONÇALVES MARTINS FLÁVIA<sup>1</sup>, BATISTA OLIVEIRA GABRIELA<sup>1</sup>, CAETANO DA SILVA LARISSA<sup>1</sup>, MARIA DE MELLO LOCATELLI KARYNA<sup>2</sup>

1,2. Centro Universitário de Patos de Minas

A intolerância à lactose é uma patologia na qual a pessoa que a possui não contém a enzima lactase, assim não consegue digerir a lactose. O último é um dissacarídeo formado por glicose e galactose, encontrado principalmente no leite de vaca, sendo considerado o açúcar do mesmo. Outra doença relacionada ao leite é a alergia à proteína, que consiste basicamente a uma alergia à proteína do leite de vaca. Pessoas que possuem a alergia não podem consumir o leite, e aquelas que possuem a intolerância, podem consumi-lo, porém sem a lactose. Pensando nessas pessoas foi desenvolvido um “leite condensado” sem utilizar o leite de vaca, o produto tem como base o arroz. O grão foi utilizado primeiramente para fazer um ‘leite’, em seguida adicionou açúcar a este “leite” e o reduziu. Assim o produto final ficou com textura, sabor e aroma semelhantes ao leite condensado tradicional, além de ser menos calórico e não possuir colesterol, lactose nem mesmo a proteína do leite de vaca. Ao procurar no mercado foi encontrado leite condensado produzido a partir do “leite de soja” que deixa um sabor residual muito forte, além de ser muito caro. Já o ZEROLAC tem um custo final de 2,40, assim pessoas com essas patologias podem consumir o produto e utilizá-lo para elaborar diversas receitas por um preço acessível.

**Área temática:** Nutrição