

REVISÃO: PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS. DEFINIÇÕES, TENDÊNCIAS E CONSUMO DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19

Wesley da Luz^{1*}, Loyz Sousa Assis¹, William Renzo¹, Cortez-Vega; Sandriane¹, Pizato;
Rosalinda Arévalo-Pinedo¹.

1. UFGD;

* Autor para contato: wesley.luzz@gmail.com

O leite fermentado foi produzido pela primeira vez acidentalmente por nômades e atualmente é considerado um alimento com elevado potencial para o desenvolvimento de novos produtos. O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão da literatura com dados científicos atuais sobre produtos lácteos fermentados: Definições, tendências e consumo durante a pandemia Covid-19. Leites fermentados são produtos lácteos obtidos por meio da redução do pH do leite por meio da fermentação láctica ou substâncias alimentícias. Os leites fermentados são os produtos de escolha pela indústria alimentícia como veículo de culturas probióticas e adição de ingredientes prebióticos que ajudam a equilibrar a flora intestinal, combater prisão de ventre, auxiliam na redução do peso, melhora a absorção dos nutrientes e além disso, o consumo de leite fermentado ajuda a aumentar a imunidade a longo prazo. O mercado brasileiro de bebidas lácteas tem crescido nas últimas duas décadas. A produção de leite no Brasil vem crescendo e ocupa a segunda maior categoria de faturamento no país, com uma produção que supera os 33 bilhões de litros anuais, os laticínios vêm ganhando cada vez mais destaque no mercado, principalmente durante o período de pandemia da Covid-19 que ao contrário do que muitos pensavam, não foi um fator que freou o consumo de produtos lácteos entre os brasileiros conforme apontado em pesquisas. Durante a pandemia as vendas de derivados de leite cresceram 5,3 % no primeiro semestre de 2020 comparado com o mesmo período do ano de 2019. O aumento da procura por produtos lácteos fermentados tem despertado cada vez mais o interesse de pesquisadores que visam desenvolver produtos lácteos por métodos mais alternativos, afim de atender a demanda da nova geração de consumidores que atualmente vem provocando mudanças nas tendências de consumo dos alimentos. As principais tendências apontadas pela literatura