

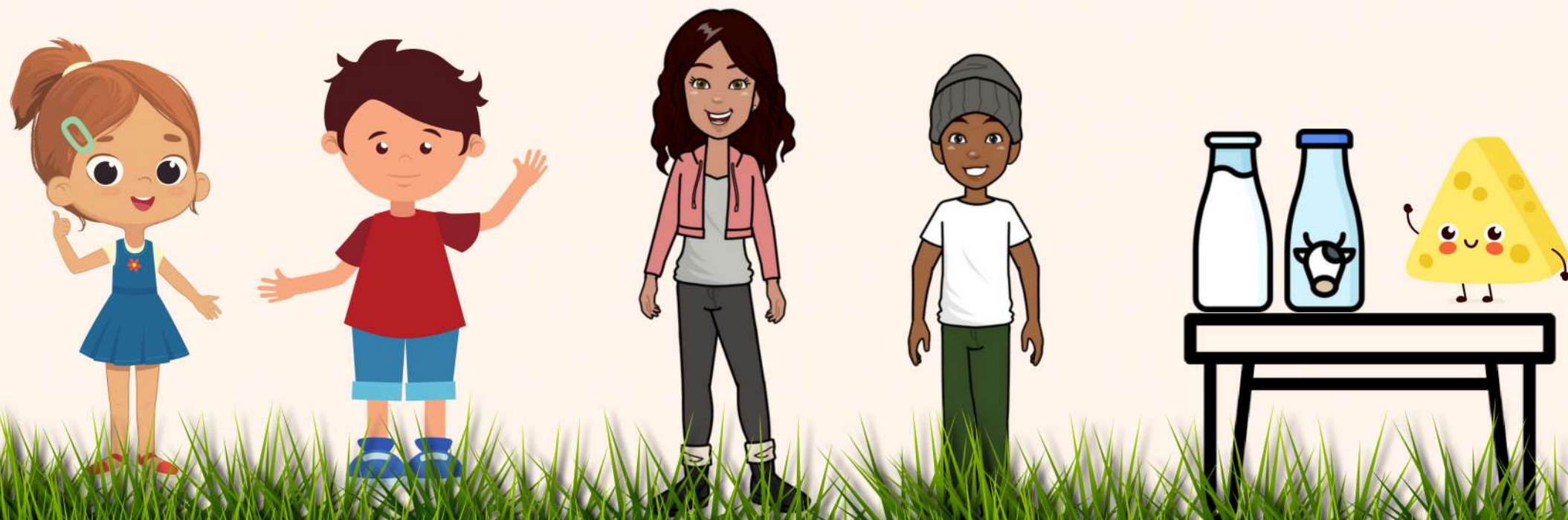


QUEM VAI CUIDAR DA VACA 'MIMOSA'?

Leite e seus derivados: O potencial das vacas 'Mimosas'

Organizadora:
Raquel Breitenbach

Autoria:
Raquel Breitenbach
Andrieli Rampasio
Elisabete De Marco



Ficha Catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

B835l Breitenbach, Raquel

Leite e seus derivados o potencial das vacas 'mimosas' [recurso eletrônico] /

Andrieli Rampasio, Elisabete De Marco;

organização Raquel Breitenbach. -- Sertão, RS : IFRS, 2023.

1 arquivo em PDF (45 p.): il. -- (Quem vai cuidar da vaca 'Mimosa'?)

ISBN 978-65-5950-074-1

1. Zootecnia. 2. Bovinos - Criação. I. Rampasio, Andrieli. II. De Marco, Elisabete.

III. Título.

CDU: Ed. 2007 636

Catalogação na publicação: Aline Terra Silveira – CRB 10/1933

Leite: Da produção ao consumo

Elisabete De Marco
Raquel Breitenbach



Olá Senhor Leite,
sou a Letícia, como
vai você?



Olá Letícia, eu
estou bem. Como
posso te ajudar?



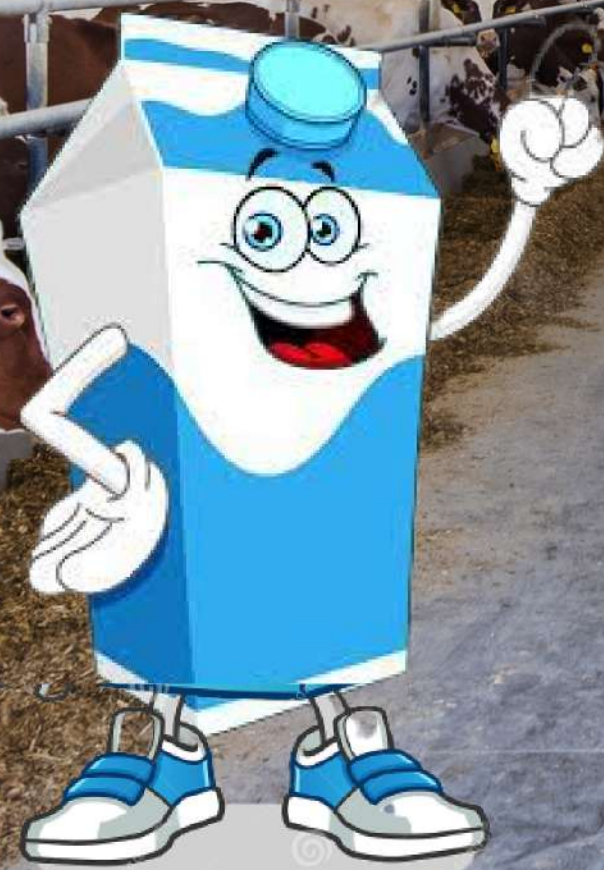
Estou com uma curiosidade!

De onde você vem?
Da fábrica?

Oh minha querida! Vou
lhe mostrar os processos
que eu passo até chegar
em sua mesa!



Tudo começa cuidando bem da mimosa, fazendo os processos de manejo e ordenha corretos.



Cuidados com a mimosa

Roupas adequadas para realizar o serviço, limpeza e desinfecção dos tetos são essenciais a cada ordenha.

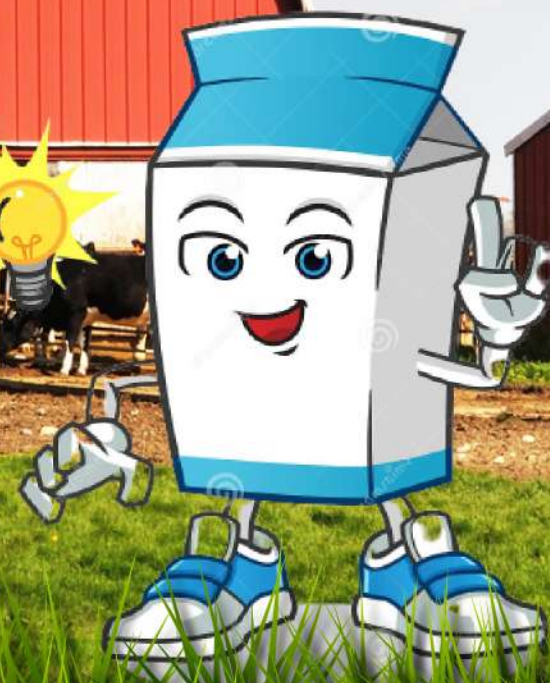
Alimentação saudável e balanceada para nossas mimosas também!



Quanta coisa interessante!
Nunca imaginei que
seriam tantos processos.

A lavagem dos utensílios
também é importante, vai
contribuir para a
qualidade do leite.

A lavagem deve ser
feita com detergente
alcalino e água na
temperatura de 77°C.



Então logo após a ordenha, vem o resfriamento, também é muito importante.

A temperatura de 4°C deve ser atingida em até 2 horas após a ordenha.

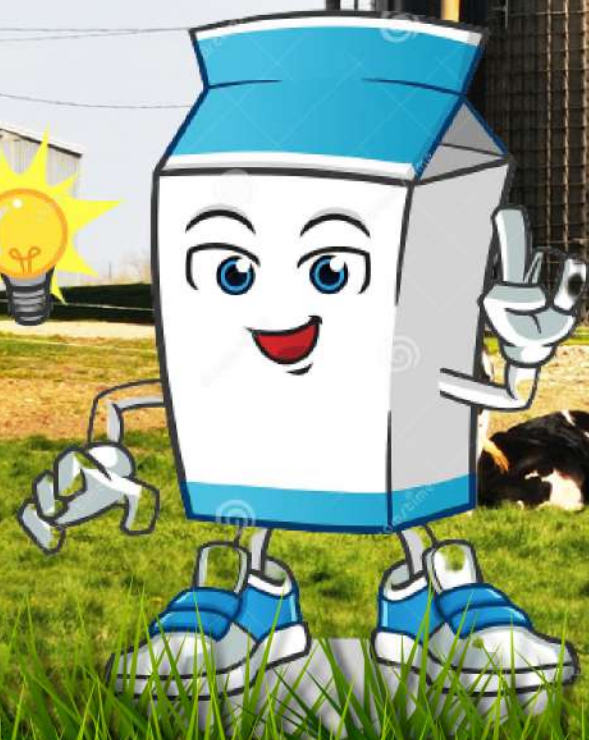


Figura do autor

E tudo isso quem faz são os agricultores? Cuidam das mimosas com tanto carinho, não é?!

Sim! São os agricultores, e é esse cuidado que vai gerar leite e derivados de ótima qualidade.



E depois disso? É só o leiteiro coletar o leite na propriedade e está pronto para o consumo?

Não. É um processo longo até que a gente chegue na mesa do consumidor.

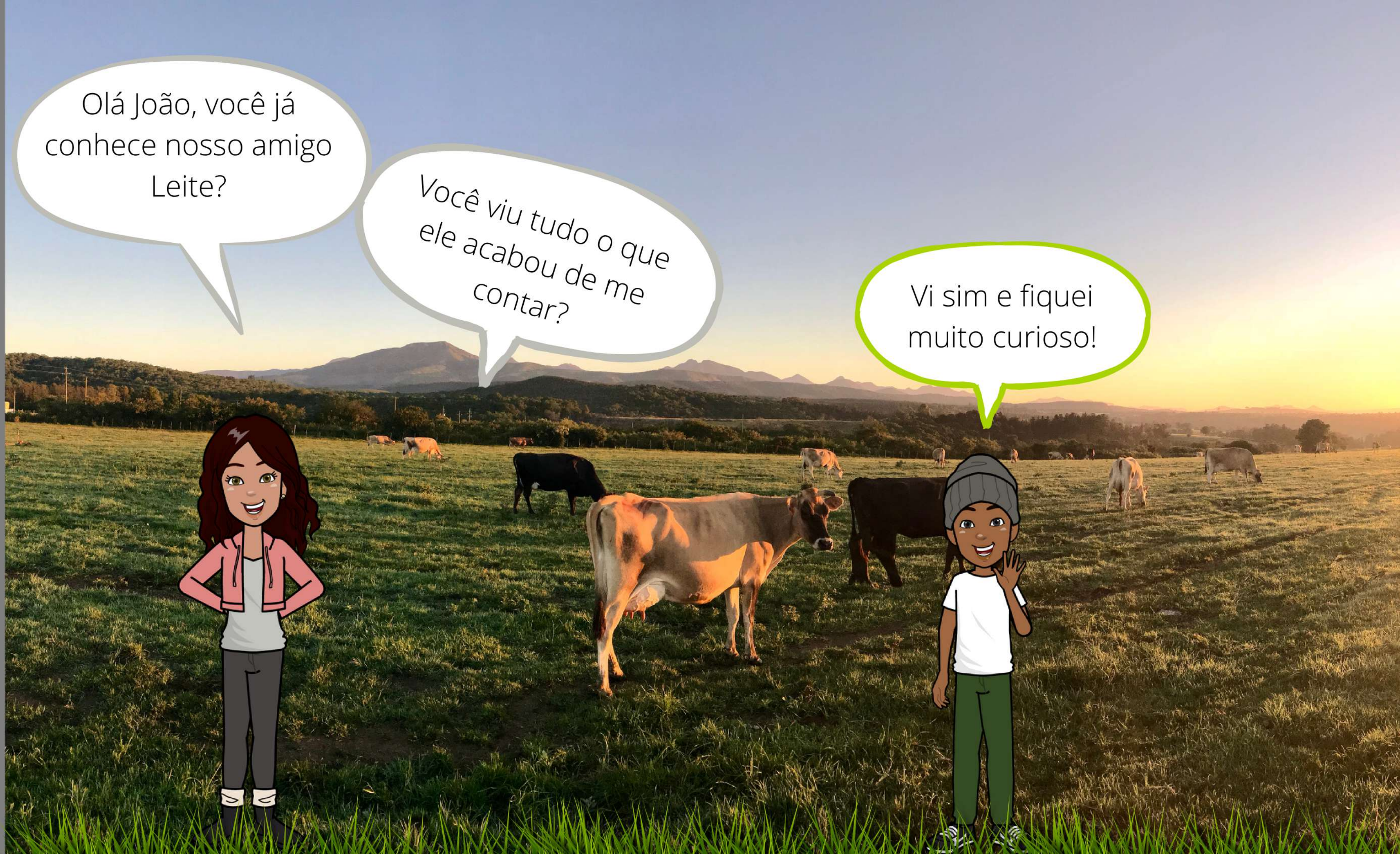
Alí mesmo na propriedade já são feitas análises de qualidade do leite.



Olá João, você já conhece nosso amigo Leite?

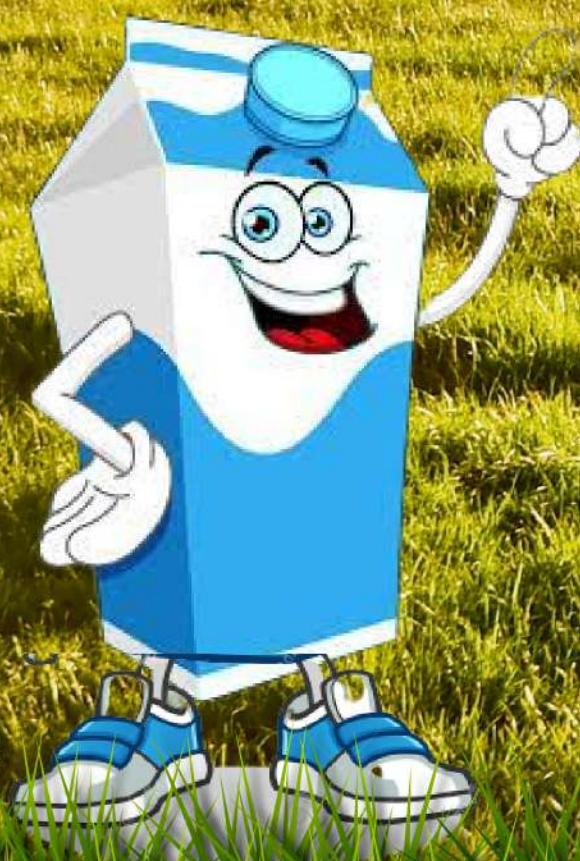
Você viu tudo o que ele acabou de me contar?

Vi sim e fiquei muito curioso!



Oi João. Deixa eu te contar mais!
As análises de qualidade são coletadas na propriedade para ver se o leite está apto para ir para a indústria.

E depois disso são vários processos, não é mesmo?



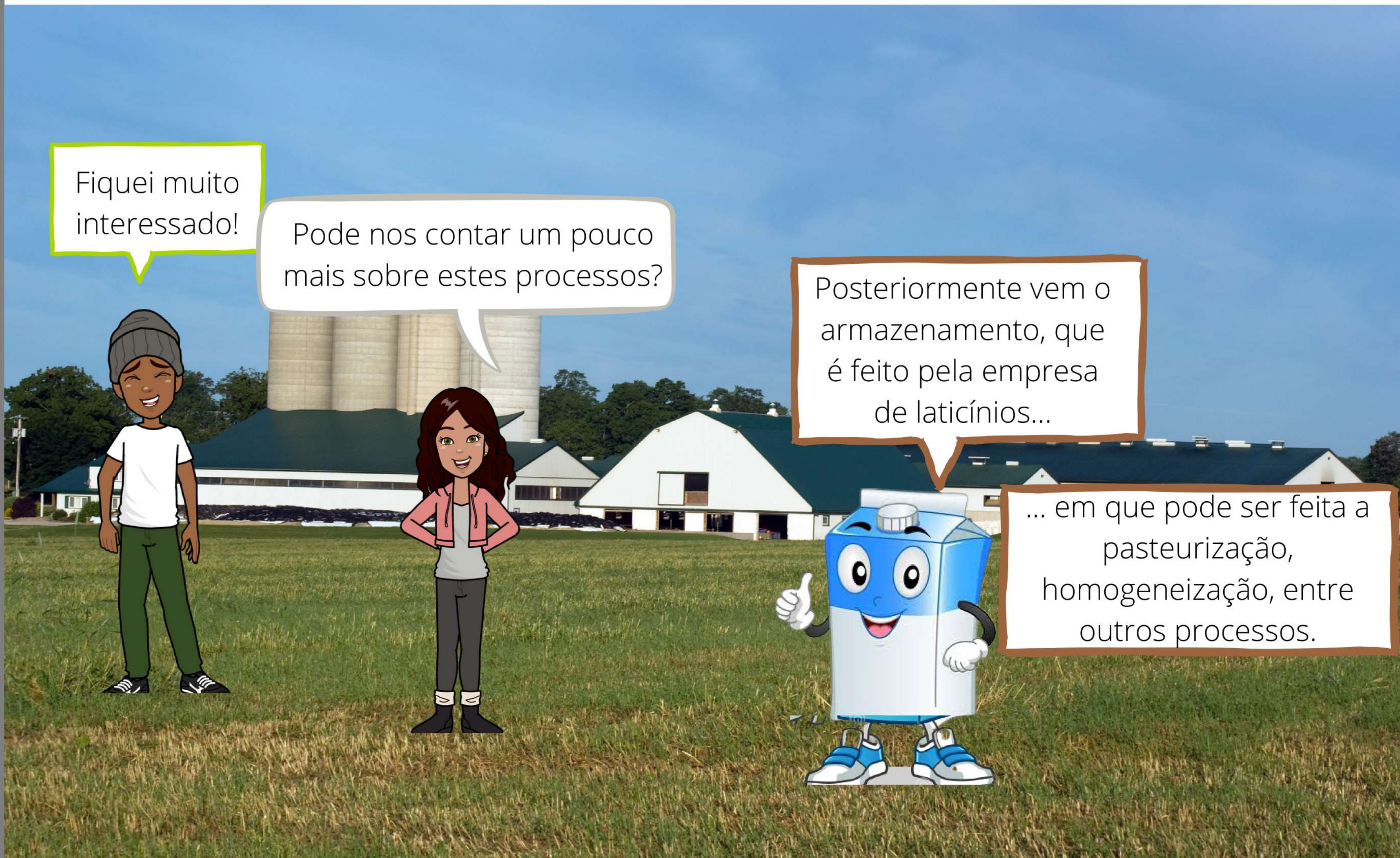
Armazenamento

Fiquei muito interessado!

Pode nos contar um pouco mais sobre estes processos?

Posteriormente vem o armazenamento, que é feito pela empresa de laticínios...

... em que pode ser feita a pasteurização, homogeneização, entre outros processos.



Nossos pais vão
adorar saber
disso!

Com certeza irão
gostar muito destas
informações!

Claro crianças,
e tem muito
mais!



Propriedades do leite

Sou muito essencial para vocês, irão crescer super saudáveis para estudar e aprender muitas coisas novas.

É ótimo saber disso!! Eu gosto de beber leite.



Além disso, ao beber leite ficarão muito fortes para brincar e se divertir.

Eba!! É isso ai!!!!



E agora vamos falar sobre meus amigos derivados. Estão prontos para mais uma aventura?

Com certeza!
Vamos lá!



Leite: Da produção ao consumo

Elisabete De Marco
Raquel Breitenbach



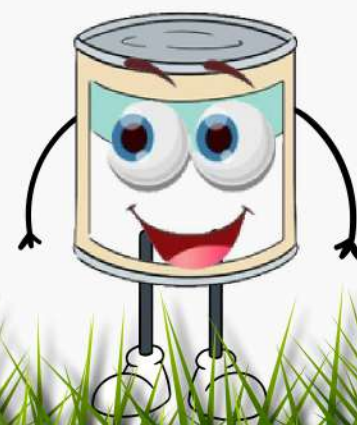
Leite:

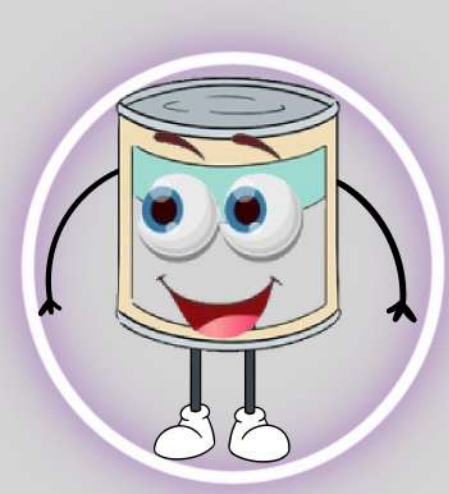
O que podemos fazer com ele?

Andrieli Rampasio
Raquel Breitenbach



Vamos conhecer alguns derivados do leite?





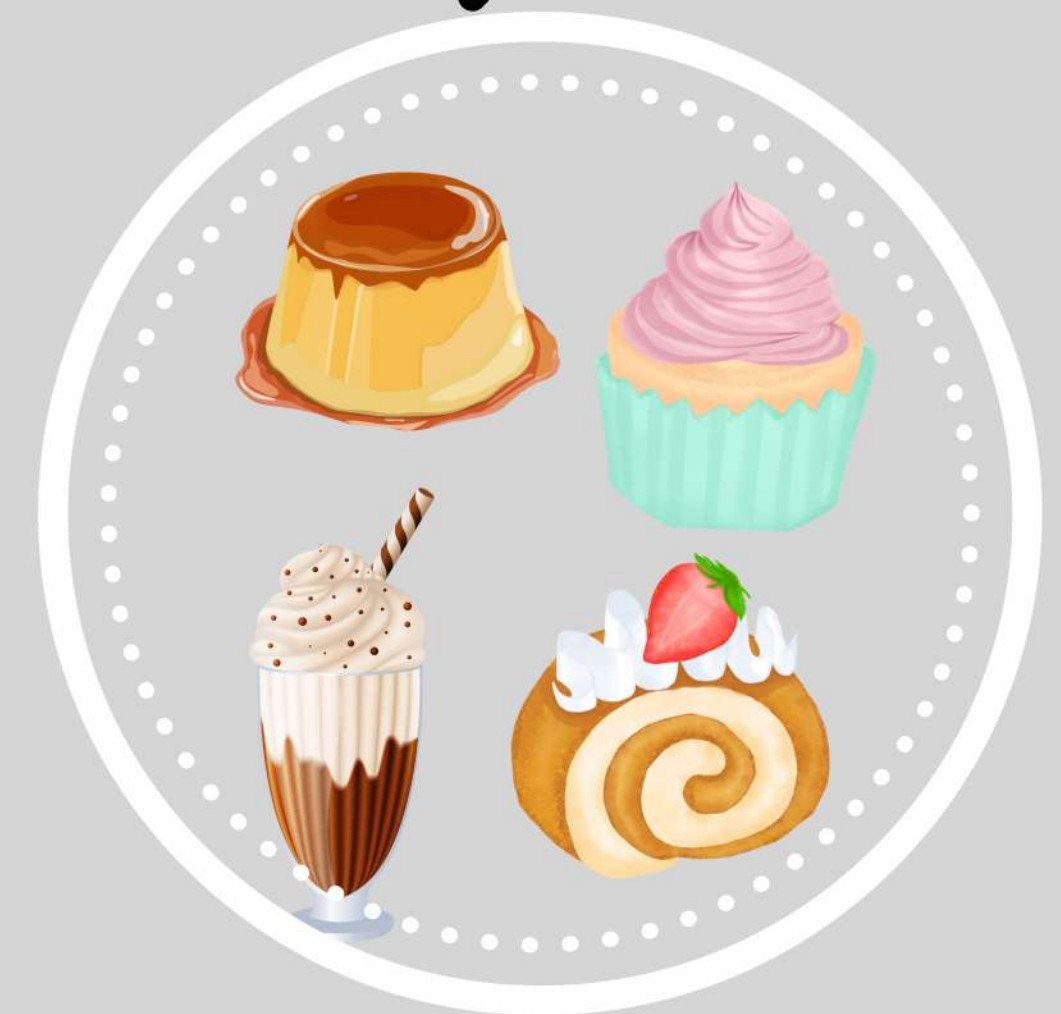
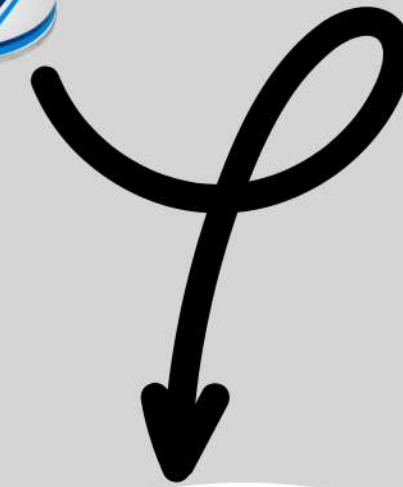
Leite Condensado: Olá meus queridos!!! Eu sou o Leite Condensado. Vocês me conhecem?

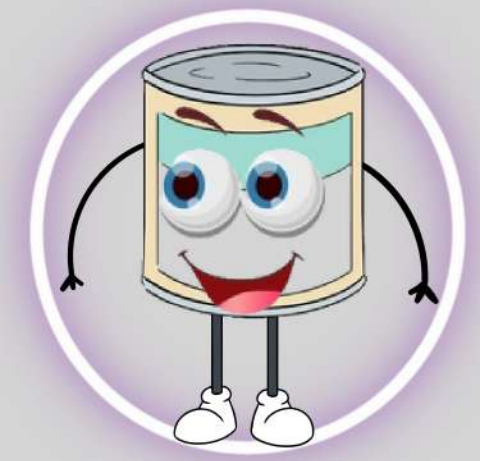


Maria Cecilia: Oii Leite Condensado!



Otávio: Siimm, você é aquele doce delicioso que a mamãe usa para fazer várias outras coisas gostosas.





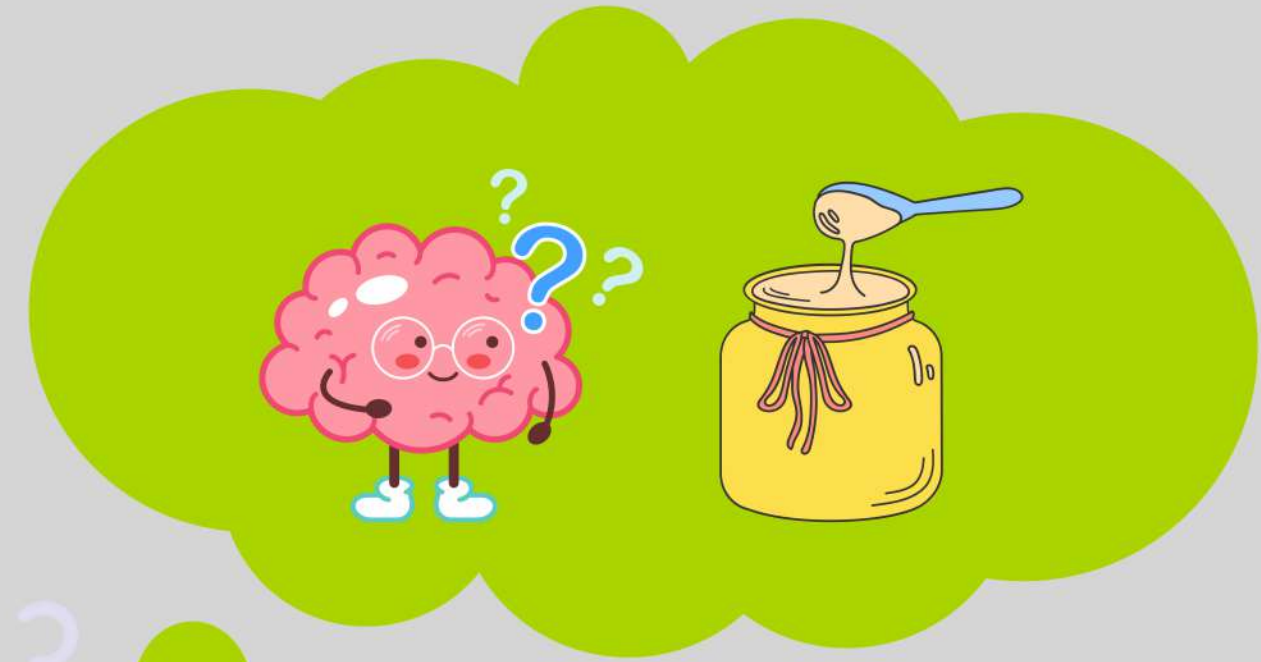
Leite Condensado: Isso mesmo. Eu sou o queridinho de muitos. Mas vocês sabem de onde eu venho e como sou feito?

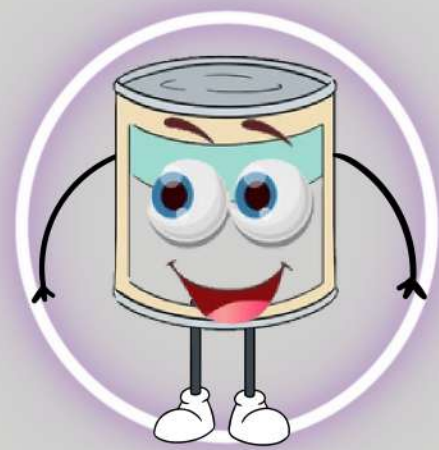


Maria Cecilia: Não. Poderia nos contar?



Otávio: Isso, conta para nós.





Leite condensado: Eu sou derivado do leite das nossas mimosas.

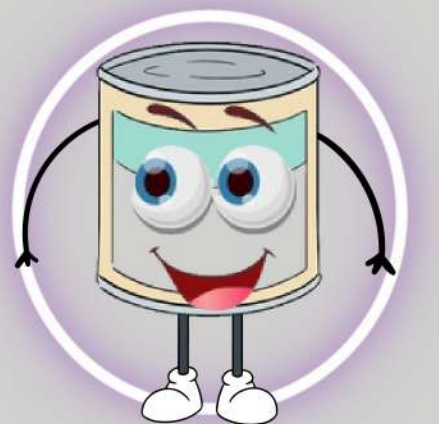
Sou obtido pela eliminação parcial da água do leite e adição de açúcar.



Maria Cecilia: Ahhh, por isso teu nome é Leite condensado.

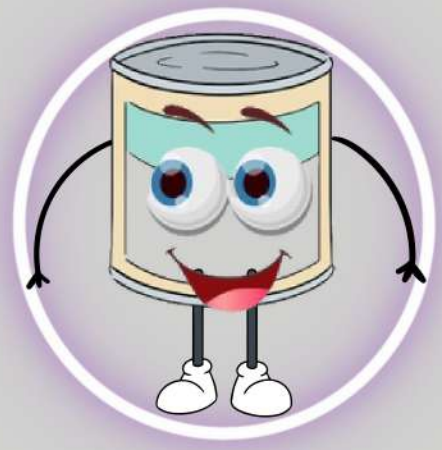


Leite Condensado: Vocês querem saber mais?



Otávio: Sim, adoraríamos..





Leite Condensado: Vamos lá então. Sou gerado a partir de uma composição padrão dada nas seguintes medidas: Gordura do leite - mínimo 8%; Extrato (componentes sólidos) seco do leite - mínimo 28%; Proteínas do leite no extrato seco desengordurado - mínimo 34%.

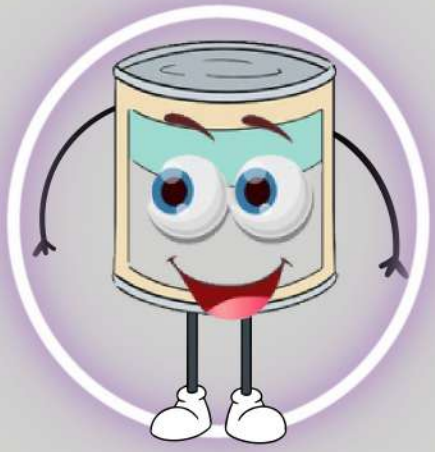


Maria Cecilia: Que legal! Agora tudo faz sentido.



Otávio: Uaauu, vou pedir para a mamãe comprar mais para eu comer. Agora eu sei que nossas mimosas contribuem para sua produção. Obrigada pelas informações.

Leite Condensado: Agora vou apresentar meu amigo Queijo, acho que vocês devem conhecê-lo.



Otávio: Sim, eu como todo dia um pedacinho, a mamãe diz que é saudável.



Maria Cecilia: Claro, o Queijo, eu adoro!!





Queijo: Oii Crianças! Tudo bem com vocês?

Otávio: Tudo bem sim Queijo, e com você?



Queijo: Vocês me conhecem e isso é muito bom, mas vocês sabem do que e como sou feito?



Maria Cecilia: Não Queijo, como?

Otávio: Vem do leite das nossas mimosas também?



Queijo: Acertouuu na mosca, e com o leite das mimosas é possível fazer diversos tipos de queijos.





Queijo: O processo padrão de produção de queijo requer a composição correta do leite (particularmente proteína e gordura) para fazer o queijo desejado. As quantidades dependem do tipo de queijo que está sendo feito.

Maria Cecilia: Têm mais de um tipo de queijo então?



Queijo: Siim. Tem o queijo Cheddar, o Brie, Mozzarella, Provolone, Gorgonzola, Colonial e muitos outros tipos.



Cheddar



Brie



Mozzarella



Provolone



Gorgonzola



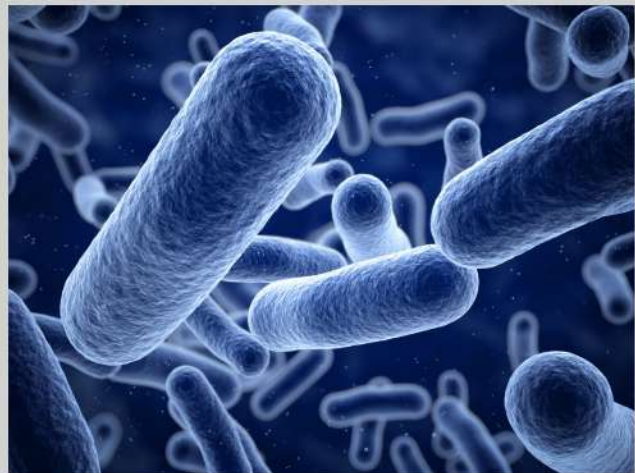
Queijo: Continuando... O leite é então pasteurizado para remover bactérias nocivas. Depois é transferido para um tonel de queijo à temperatura ideal para o crescimento das culturas iniciais.



Otávio: "Culturas iniciais"??



Queijo: Simm, elas são a chave para consistência e sabor. Contêm bactérias que fermentam a lactose, o açúcar que ocorre naturalmente no leite, e transformam em ácido láctico.



Otávio: Que interessante!!





Maria Cecilia: E existe só um tipo dessas culturas?



Queijo: Não, existem milhares de variedades de culturas diferentes que podem produzir queijos com diferentes perfis de sabor e texturas.

Os especialistas em queijos selecionam cuidadosamente as culturas para garantir que o queijo tenha o sabor desejado.



Maria Cecilia: Eu não fazia ideia disso!!!





Queijo: O próximo ingrediente adicionado é o coalho.



Otávio: Mas Queijo, o que esse coalho faz?



Queijo: Transforma o leite em um gel macio.



Maria Cecilia: Que fantástico!!





Queijo: E quando esse gel estiver firme o suficiente, ele é cortado em partículas menores para separar o soro líquido da coalhada sólida. A mistura de coalhada e soro de leite é então levemente cozida e deixada para expelir mais soro de leite.



Maria Cecilia: E depois disso??



Queijo: Após, a coalhada e o soro são separados. O sal é um ingrediente importante no queijo, pois adiciona sabor, ajuda no amadurecimento e funciona como um conservante natural.



Maria Cecilia: Huummmm...

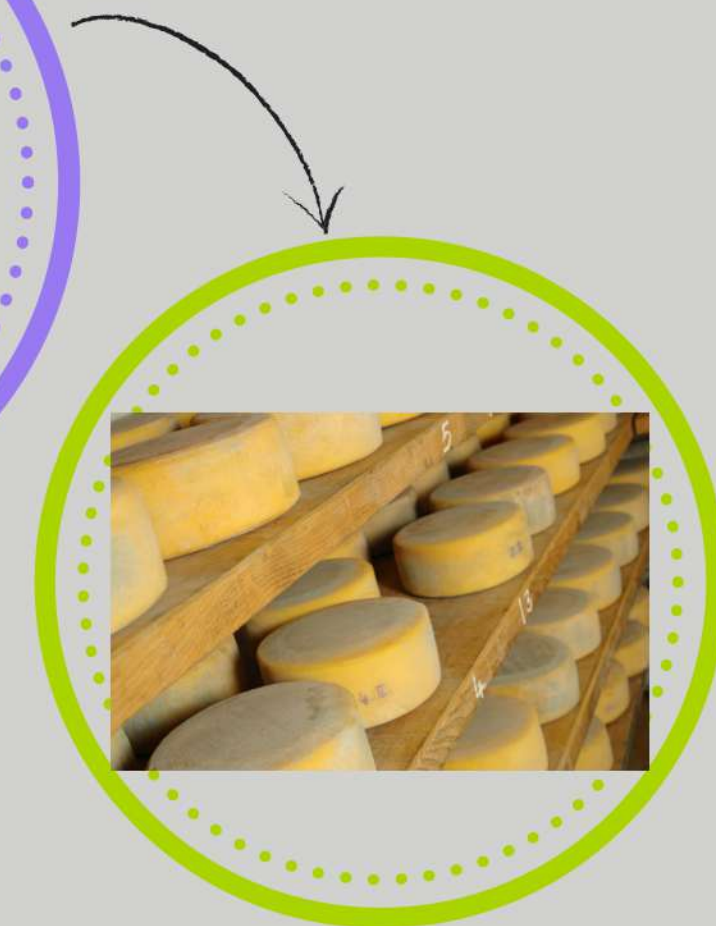




Queijo: A coalhada salgada é então transportada para uma torre chamada de formadora de blocos. Aqui se espreme mais soro e compacta o coalho para formar um bloco de queijo.



Otávio: E pronto? Já está feito o queijo??



Queijo: Nãoooo! Agora esses blocos de queijo são armazenados em salas com temperatura controlada. Dependendo do tipo de queijo, pode ser deixado "amadurecer" para permitir que sabores e texturas se desenvolvam.



Queijo: E agora é só esperar e saborear o delicioso queijo.



Otávio: Muito legal saber disso. Eu amo o queijo cheddar nas pizzas, mas não sabia que ele era feito com o leite das nossas mimosas.



Queijo: Fico feliz que tenham gostado de saber mais sobre mim. Até mais...



Maria Cecilia: Pode deixar Queijo! Até mais. Agora temos um encontro com o Creme Hidratante.





Creme Hidratante: Boa tarde pessoal! Vocês sabem quem sou eu??



Maria Cecilia: Olá! Não tenho certeza...



Creme Hidratante: Vocês já devem ter me visto, mas não estão lembrados...





Otávio: **Como assim? Quem é você?**



Creme Hidratante: **Eu sou o Creme Hidratante que as mães de vocês usam no corpo, no rosto e que também já devem ter passado em vocês.**



Maria Cecilia: **Siiimmm, eu sabia que te conhecia de algum lugar, minha mãe sempre usa e quer passar em mim.**



Otávio: **Aahh claro, você tem muitos cheirinhos bons.**



Maria Cecilia: Mas o que você está fazendo aqui hoje?



Creme Hidratante: Vocês hoje ficaram sabendo que o Leite Condensado e o Queijo são produtos derivados do leite das mimosas, né?!



Bom, queria contar um segredinho pra vocês que muitos não sabem... O leite também faz parte da minha composição.



Maria Cecilia: Como assim?





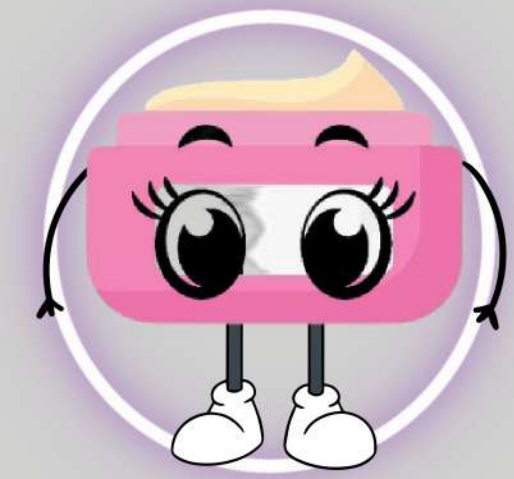
Creme Hidratante: Bom, na minha produção contém vários tipos de ácidos e o ácido láctico derivado de leite fermentado é um dos mais conhecidos e mais utilizados em formulações de hidratantes.



Otávio: Que interessante, eu nunca imaginei isso.



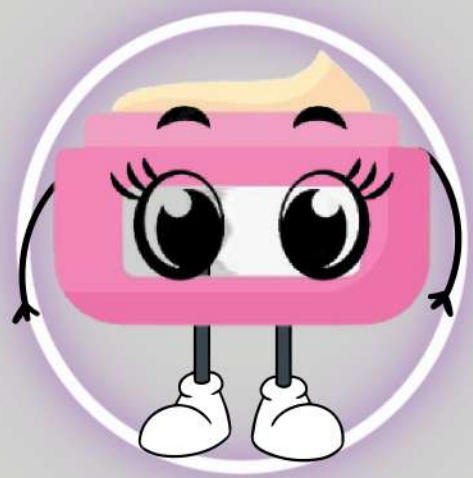
Creme hidratante: Sim! Muitas pessoas acham que o leite das mimosas é consumido apenas in natura ou utilizado para receitas culinárias, mas ele também faz parte da composição de vários produtos .



Creme Hidratante: Sabem os Balões de Festas de aniversário? Eles podem conter caseína, que seria a proteína do leite que é um dos produtos adicionados no processamento do látex.
O Giz de escola também pode conter caseína que vem do leite das mimosas.



Maria Cecilia: **Incrível.**



Creme Hidratante: Ainda tem muitas coisas que podem ser feitas através do leite, como vários tipos de comidas, mas também shampoos, sabonetes, corantes artificiais...

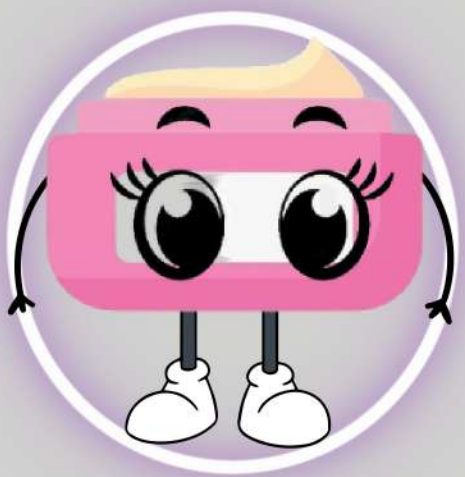


Maria Cecilia: Muito bom saber que o leite é utilizado na fabricação de tantas coisas diferentes.



Otávio: Verdade, muito intressante!





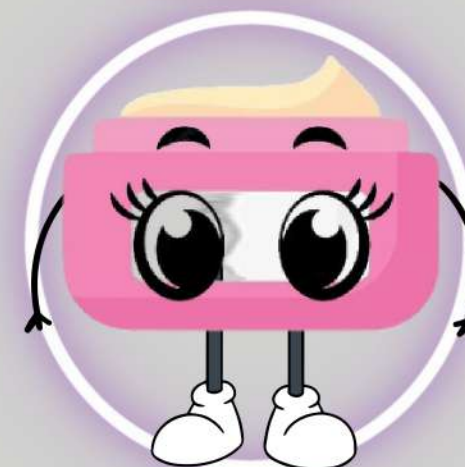
Creme Hidratante: Por isso é importante cuidar bem das mimosas para que elas produzam leite de qualidade, pois ele é importante em diversas cadeias produtivas.



Maria Cecilia: Obrigado por todas as informações de hoje, foi muito legal.



Otávio: Verdade!! Muito obrigada e até mais.



Creme Hidratante: Até mais crianças, se cuidem e tomem bastante leite!!



Leite: O que podemos fazer com ele?

Andrieli Rampasio
Raquel Breitenbach



Quem vai cuidar da vaca 'mimosa'?

Nessa história em quadrinhos vamos conhecer, de um jeito legal e divertido, um pouco mais sobre como é o processamento do leite e os caminhos que ele percorre da propriedade até a mesa do consumidor . Vamos lá?!

Raquel Breitenbach

Andrieli Rampasio

Elisabete De Marco

