

MANUAIS DO CONSUMIDOR EMBALAGEM NOS LACTICÍNIOS QUALIDADE NOS LACTICÍNIOS TECNOLOGIA NOS LACTICÍNIOS REGIMES ALIMENTARES E LACTICÍNIOS

Autoria: UNIV. CATÓLICA PORTUGUESA
ESC. SUP. BIOTECNOLOGIA

Coordenação: Doutor Tim Hogg

Data: Outubro.1999

SÍNTESE

Foi elaborado um conjunto de quatro "Manuais do Consumidor", que pretendem, de forma simples e sucinta, divulgar aspectos técnicos e conselhos práticos ligados ao consumo do leite e dos seus derivados. Cada um destes manuais foi pensado e executado de forma a ser lido isoladamente, pelo que, e como não poderia deixar de ser, vários conselhos surgem repetidos, muito embora enquadrados em cada uma das publicações.



EMBALAGEM NOS LACTICÍNIOS

A embalagem dos produtos alimentares desempenha muitas funções ao longo de todo o ciclo de vida dos produtos, desde a sua produção até ao momento em que o produto é consumido. A embalagem permite a conservação dos produtos e a redução de perdas durante o seu armazenamento e transporte. Assim, permite o acesso em diferentes épocas do ano a produtos diversos e provenientes de outros lugares. A embalagem é também muito importante na transmissão de informação ao longo da cadeia de distribuição, incluindo o consumidor.

QUALIDADE NOS LACTICÍNIOS

Mesmo que intuitivamente cada indivíduo perceba o que é a qualidade, este conceito não é muito fácil de definir, embora possa ser entendido como a "aptidão de produto ou serviço para satisfazer as necessidades do utilizador". Para um alimento, a qualidade é essencial uma vez que garante ao consumidor a segurança, os nutrientes e a energia necessárias ao seu metabolismo vital.

TECNOLOGIA NOS LACTICÍNIOS

A tecnologia no sector de lacticínios ocupa-se dos diferentes métodos que permitem a obtenção do leite e seus derivados, com as características de qualidade desejadas e em condições de percorrer todo o circuito, até ao consumidor final, nas necessárias condições higiénicas. A sua transformação vai desde a simples evaporação para obtenção de leite em pó até profundas alterações nos seus constituintes, como se verifica no caso do fabrico dos queijos.

REGIMES ALIMENTARES E LACTICÍNIOS

Uma boa alimentação fornece ao ser humano o 'combustível' necessário para uma boa saúde e para o controlo das suas funções biológicas. Os alimentos influenciam a qualidade de vida em geral, afectando a memória, o pensamento, a capacidade de compreensão, o intelecto, a energia, o crescimento e a resistência às doenças. Em geral, a quantidade de energia a ingerir deve ser igual à que dispendemos na manutenção das funções vitais, nas nossas actividades diárias e, no caso das crianças e adolescentes, no seu crescimento físico e intelectual. A falta de proteínas na primeira infância vai afectar o desenvolvimento do cérebro, podendo conduzir a fraco desempenho intelectual e físico no futuro. Promover uma alimentação saudável às novas gerações, começa pelo consumo de alimentos adequados dos quais o leite deve fazer parte. Meio litro de leite diariamente é o suficiente para suprir metade das necessidades de cálcio, proteínas e vitamina B2 de uma criança de 1 a 2 anos.