



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Animal Business Brasil

Data: 13/08/2015

Caderno/Link: Página 29

Assunto: ESALQ desenvolve produto lácteo para preparo de sorvetes

ESALQ desenvolve produto lácteo para preparo de sorvetes

Foi desenvolvido na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ), órgão ligado à Universidade de São Paulo, um preparado lácteo em pó para elaboração de sorvetes, entre eles o de mangaba (foto), fruta encontrada em várias regiões do país, principalmente no Nordeste.

Com menos gordura e sódio e mais vitaminas e cálcio, o produto se destaca por possuir o nutriente FOS, fonte de prebióticos (componentes que melhoram o funcionamento do intestino e reduzem os riscos de doenças, como raquitismo e osteoporose).



Divulgação