

## LEITE CONDENSADO: GERAÇÕES DO LEITE MOÇA

## CONDENSED MILK: GENERATIONS OF MILKMAID

Neide Kazue Sakugawa Shinohara<sup>1</sup>

Karlla Karinne Gomes de Oliveira<sup>2</sup>

Maria do Rosário de Fátima Padilha<sup>3</sup>

Patrícia de Oliveira Leite Farias<sup>4</sup>

Viviane dos Santos Nascimento<sup>5</sup>

### Resumo

O leite evaporado adicionado de açúcar surgiu como alternativa na conservação do leite cru e mostrou no decorrer das décadas grande evolução culinária, tanto na tecnologia de produção quanto na revolução da doçaria tradicional brasileira. O Brasil é o maior consumidor mundial do leite condensado, portanto não é de se estranhar que para um povo que ama o açúcar e o leite, desde suas primeiras impressões sensoriais de infância, tenha adotado o leite condensado como uma de suas preferências de consumo. Este artigo descreve como este produto foi incorporado à culinária brasileira e pesquisa quais as iguarias que o pernambucano

---

<sup>1</sup> Doutora em Ciências Biológicas, Docente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: shinoharanks@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Discente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: karinnegoliveira@gmail.com

<sup>3</sup> Doutora em Nutrição, Docente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: fatpadilha@ig.com.br

<sup>4</sup> Discente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: sombrinhapat@gmail.com

<sup>5</sup> Discente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: vivianenas@gmail.com

mais valoriza quando se referencia ao leite condensado. Como resultado é indiscutível como o brigadeiro faz parte da memória gustativa e ainda está presente como o preferido dos entrevistados, seguido do pudim de leite. Ressalte-se a importância do brigadeiro em eventos de natureza pessoal e profissional como item obrigatório de importantes comemorações.

**Palavras-chave:** Leite condensado, leite moça, brigadeiro, pudim de leite.

## Abstract

Evaporated milk added sugar emerged as an alternative in the conservation of raw and over the decades has shown great culinary developments, both in technology and in the production of traditional sweets Brazilian revolution. Brazil is the world's largest consumer of condensed milk, therefore it is not surprising that for a people who love sugar and milk, since his early childhood sensory impressions, condensed milk has adopted as one of their consumption preferences. This article describes how this product was incorporated into Brazilian cuisine delicacies and researching what the Pernambuco most value when it refers to the condensed milk. As a result it is undisputed as part of brigadeiro and gustatory memory is still present as the favorite of respondents, followed by milk pudding. Emphasize the importance of brigadeiro events in personal and professional as mandatory item of important celebrations.

**Keywords:** Condensed milk, milkmaid, brigadeiro, milkpudding.

## Introdução

O emprego do açúcar exclusivamente para sobremesas e guloseimas representou uma mudança significativa no paladar do europeu e por consequência, do mundo ocidental. Os doces passaram a fazer parte das mesas européias, sendo produzidos inicialmente no século XIV e se tornaram mais comuns no século XVIII em grandes variedades pela pâtisserie francesa quando surgiram os livros de receitas inteiramente dedicados à confeitaria, como

também a pâtisserie de Viena e a seguir a doçaria portuguesa (FREIXA, CHAVES, 2009). Só a partir do renascimento, mais particularmente nos séculos XVII e XVIII, se desenvolveu a afamada indústria doceira portuguesa (ALGRANTI, 2005). Por outro lado, o povo belga, em especial de Flandres, Hainaut e Brabante, consideradas terras açucareiras, habituou-se ao açúcar e o consumia em grande quantidade no chá e em geléias (LAURIOUX, 1998). A partir do século XIX, a produção cada vez maior de açúcar de beterraba e o desenvolvimento de máquinas mais robustas quanto à cocção, manipulação e moldagem, aliado ao conhecimento do controle da cristalização, colocaram à disposição uma grande variedade de balas e doces a preços mais acessíveis e estimularam o consumo que perdura até hoje (McGEE, 2011).

Por volta de 1890, a sociedade brasileira aprendia a conviver com o novo mundo aberto pela abolição da escravatura e da recém-nascida república, período que trouxera os jovens da elite brasileira retornando dos seus estudos, além de pessoas de todas as partes do mundo, e com isso enriquecia o país com novos costumes, novas tradições e novos hábitos europeus. Nos portos do Rio de Janeiro e Santos desembarcavam a manteiga da Dinamarca, porcelana francesa, queijo e farinha do “reino”, como os brasileiros se referiam a sua antiga metrópole. Já nas praças e ruas movimentadas, junto às portas de teatros e de igrejas, as negras forras armavam seus tabuleiros para oferecer lambiscarias, mostrando que a cozinha ganhava as ruas e firmava a tradição, do amor do brasileiro pelo doce (NESTLÉ, 1990). Como descreve Algranti (2005) e Freire (2004) com a vinda dos portugueses, o hábito de usar muito açúcar e ovos na confeitaria influenciou o paladar dos habitantes da colônia dando origem aos mais variados quitutes, apreciados por todos, conseqüentemente era presença obrigatória nas ocasiões festivas e na mesa de todo dia, embora o doce possua sempre o caráter de alimento supérfluo.

Ainda neste período, nas fazendas do nordeste açucareiro, as iguarias doces se enriqueciam com os frutos da terra feitos pelas habilidosas cozinheiras, onde a culinária doce passou a fazer parte da vida das senhoras da casa colonial, criando a expressão para seus sentimentos e sua arte. Quase como um ritual secreto cada doce levava em sua receita uma marca especial passada de geração a geração. Além disso, eram produzidos no silêncio dos conventos por monjas portuguesas, maravilhosos doces de herança secular de sua terra natal

(NESTLÉ, 1990). Doces para casamentos, batizados e festas eram especialidades das religiosas luso-brasileiras no período imperial (ALGRANTI, 2002).

No início do século XIX oferecer doces como presente já era uma tradição. E foi nesta atmosfera que ao chegar o novo produto - o leite condensado - preferível mesmo ao leite fresco, ofereceu a garantia do nome do doutor Henri Nestlé que, para as mulheres bem informadas, representava sinal de segurança, uma vez que desde 1866 já era importada da Suíça para o Brasil, uma farinha milagrosa denominada de Farinha Láctea (NESTLÉ, 1990).

Nesta época, as boas donas de casa, que viviam recolhidas em seus lares cuidando dos afazeres domésticos e eram obrigatoriamente boas doceiras, não tardaram a descobrir a novidade e passaram a incluí-la em suas receitas à base de cremes, até então elaborados apenas com leite, gema e açúcar. Era um passo importante na modernização da culinária brasileira, pois as horas e horas mexendo em um tacho de cobre com leite e açúcar ou com leite e gemas, em busca de um ponto ideal dos cremes, substituía-se pelo simples ato de abrir a lata. E mais ainda, com segurança, sem o risco de desandar a preparação. Cento e vinte e três anos depois de sua chegada ao Brasil, este ingrediente faz parte da realidade prática da culinária brasileira (CTENAS, 2000).

O emprego do leite condensado enquanto para alguns provocava frenesi, devido à grande procura da “lata da mocinha” nas casas de importados, para outros, sugeria-se o comprometimento da delicadeza das tradicionais sobremesas e provocava uma onda de críticas, acusando-o de padronizar o sabor de antigos doces brasileiros, como o pudim de leite e a sericaia de Elvas - ambos nascidos nos conventos portugueses dos tempos coloniais - sobrecarregando-os de açúcar, mas favorecendo a sua cremosidade, homogeneidade e concentração de sacarose (NESTLÉ, 1990; THOMAZI, 2011).

O Brasil é o país que mais consome leite condensado no mundo, são 200 mil toneladas ao ano. Ele tem boa receptividade em vários países do mundo, principalmente os árabes. Porém, o produto brasileiro destaca-se pela qualidade, pela escala de produção de alto padrão tecnológico e por oferecer valor agregado. É por esse motivo o brasileiro não resiste aos encantos de qualquer que seja o doce feito com esse ingrediente (NESTLÉ, 2011).

Diante do exposto, este trabalho teve o objetivo de conhecer o impacto que o leite condensado teve na confeitaria brasileira desde a sua inclusão até os dias de hoje, além de avaliar o emprego e consumo deste produto na doçaria pernambucana.

## Metodologia

O trabalho que segue constituiu-se de levantamentos bibliográficos em livros, revistas científicas e acervos online. Essa pesquisa contou com a participação de 300 pessoas e foi realizada aplicando um questionário qualitativo descritivo, cujas respostas foram obtidas através de formulário de perguntas e respostas de múltipla escolha e dissertativas, encaminhadas através dos seguintes métodos de comunicação: entrevista pessoal, telefone ou acesso virtual. A amostragem foi probabilística e a escolha dos participantes foi aleatória, com pessoas de ambos os sexos e maiores de 18 anos, com a finalidade de investigar quais os principais empregos culinários do leite condensado pelas populações de Recife - Pernambuco.

No formulário abaixo, Figura 1, foi solicitado que os entrevistados respondessem aos seguintes questionamentos: gênero; idade; conhecimento do produto como leite condensado ou como a marca leite moça; principais formas de preparação culinária e de consumo do produto na atualidade e na infância.

**Figura 1 - Formulário utilizado para coleta de dados.**

<b>Gênero:</b>	<b>Idade:</b>
1)Qual o seu conhecimento acerca do Leite Condensado?	
2)Qual o seu conhecimento acerca do leite Moça?	
3)Você usa esse produto?	Sim ( ) Não ( )
4)Você compra mensalmente?	
5)Qual(is) a(s) principal(is) forma(s) de consumo do leite condensado, por ordem de preferência?	
6)Quando criança quais as preparações que seus pais/responsáveis faziam com o leite condensado?	

## Resultados e Discussão

Durante todo o período colonial, a expansão da civilização do açúcar, a sacarocracia, marcou não só a economia, como os hábitos alimentares dos brasileiros. Rapadura e garapa. Aluás e capités (bebida fermentada de milho). Doces de frutas cujas receitas Gilberto Freyre recolheu em seu livro Açúcar (1939), e compotas que Luccocq, viajante inglês ao visitar o Brasil em 1817, chegou a listá-las em 29 diferentes sabores de frutas (ACAYABA, ZERON, 2000). Segundo Lima (2000), o naturalista francês August de Saint-Hilaire escreveu no mesmo ano:

“Em parte alguma talvez se consuma tanto doce como na província de Minas; fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes, mas, na maioria das vezes, não se distingue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar de que são feitos”.

A história do Brasil se irmana à história do açúcar, ambas a produzirem composições sociais claras e nítidas. Uma sociedade ancorada em hierarquias de classes, a dualizar pólos distintos: de um lado, a oligarquia açucareira; do outro, a mácula da escravidão. Mas esse doce com gosto de mel e, às vezes, de fel, traçou o retrato da identidade brasileira: dos costumes, dos hábitos, do jeito de ser de uma gente. Não há como negar os alicerces da nossa ancestralidade. Um doce que agrega indiscutíveis características da gênese (QUINTAS, 2010).

Geralmente considera-se sobremesa: bolo, sorvete, doce ou qualquer coisa adocicada, servida ao final do almoço ou jantar. Como sinônimos, nos dicionários, estão palavras bem pouco conhecidas: epidípnide, pospasto, postre, sobrepasto. Em Portugal a palavra passou a ser empregada a partir do século XV. Em francês, inglês, alemão e russo usa-se *dessert* – mesma grafia, com diferentes sotaques. Vem do verbo francês *desservir* (o contrário de servir) – que corresponde ao momento em que se retiram da mesa, as sobras da refeição principal. Porque, só então, era servido o complemento – a própria sobremesa (CAVALCANTI, 2009).

Falar em doce não é apenas remeter à cana-de-açúcar, gramínea especial que gerou o produto mais importante de todos os ciclos econômicos do Brasil. O doce ao se infiltrar a

memória, incita às boas recordações. Na lembrança, a compor a nossa memória, quando recordamos cheiros e sabores da infância, é ao doce que recorremos: o leite condensado tão amado mesmo antes de abrir a lata; o pão de ló fofinho que saía do forno, a aguardar que algum menino cometesse a trela do fura-bolo; os suspiros a dissolver na boca tal qual bênção divina. As reminiscências convergem em um primeiro momento, para o gosto do doce (QUINTAS, 2010).

Inúmeros são os doces brasileiros em que o leite condensado incorporou-se, dando melhor palatabilidade e textura. Segundo Cavalcanti (2009) em seu livro “História dos Sabores Pernambucanos”, há uma série de sobremesas que conta com o leite condensado na composição de diferentes cocadas; sorvetes e musses de frutas; batidas e ponche com cachaça e frutas; cobertura de tapioca e bolo de mesmo nome. De acordo com o livro Chef Profissional (2009) e Domene (2011) o leite evaporado açucarado também pode ser empregado na composição de tortas, pudins e produtos assados porque o açúcar favorece reações de caramelização que são apreciadas nos produtos doces.

O brigadeiro, criação da culinária brasileira, surgiu através da incorporação do chocolate ao leite condensado com o intuito de homenagear o Brigadeiro Eduardo Gomes, candidato à eleição presidencial no fim da Era Vargas, em 1945. A partir de então essa guloseima ganhou fama e tornou-se a paixão das crianças. Não há aniversário infantil sem a majestática iguaria. A aliança do leite condensado com o chocolate em pó redundou em um casamento perfeito, vencendo os anos e completando mais de meio século de gulodice de crianças e adultos. Desde então, o brigadeiro também popularmente conhecido como neguinho no Rio Grande do Sul conquista paladares no Brasil e no mundo (CASTILHO, 2012; QUINTAS, 2010).

Os docinhos dos deuses, o brigadeiro, ainda ganha mais charme servido nos mais diferentes formatos. Pode ter um palito de madeira ou de chocolate espetado no seu centro, decorado com laço ou embrulho em celofane e até virar lembrancinha de um evento, consistência mais mole pode vir em copinhos transparentes de acrílico ou potinhos de vidro, acompanhados de mini colheres (CASTILHO, 2012).

Com o passar do tempo e a grande aceitabilidade da população, observou-se uma expansão da produção do brigadeiro, das cozinhas para a indústria. O produto representa até hoje o maior volume de vendas entre os mais de mil itens da doçaria produzida no país. A elaboração do brigadeiro, embora simples, pressupõe o domínio de certos truques, pode-se deixar a massa cozinhar menos ou mais tempo. No primeiro caso, haverá um docinho de textura macia; no outro, ele ficará meio puxa-puxa e grudará nos dentes. Existe ainda um terceiro segredo, caso seja preparado em fogo muito alto e se houve um movimento não uniforme da espátula, o açúcar do leite condensado caramelizará e formará pequenas bolinhas crocantes na massa (GALINA, 2010).

O leite condensado foi pouco a pouco sendo incorporado às receitas dos grandes doces brasileiros: ambrosia, baba de moça, beijinhos, canjica, cocadas, arroz doce, todos tiveram uma versão com o novo ingrediente, que graças a essa adesão maciça acabou se constituindo em um importante marco da doçaria brasileira. Mais de um século depois de sua chegada ao Brasil, o leite condensado continua um grande aliado da mulher emancipada, sem tempo para as prendas domésticas e que participa do mercado de trabalho em igualdade de gênero (CTENAS, 2000). Cada vez mais prático e acessível, o leite condensado é oferecido por diversas marcas e sob diferentes embalagens e não somente a tradicional lata, para assim permanecer em sintonia com a praticidade de uso, cuja proposta inicial se mantém viva até hoje.

Outro doce muito comum nas mesas brasileiras é o pudim, que também obteve a incorporação do leite condensado. A receita e o nome do pudim são originários da Inglaterra. Na sua forma original, a consistência era cremosa, semelhante à de um bolo com massa solada. Saindo da Inglaterra, o pudim ganhou o mundo e inúmeras variações. Novos ingredientes foram adicionados, novos aromas e especiarias, mais sempre mantendo a sua consistência delicada. Coube aos franceses a criação do popular pudim de leite. Os portugueses também possuem uma receita semelhante, o creme caramelo. No Brasil, no começo da República, o pudim era um dos grandes sucessos e brilhantava as festas, reuniões fazendo as honras da casa e diferentemente do doce dos portugueses o qual o originou, toucinho-do-céu, que era preparado com amêndoas, leite, ovos e açúcar, um doce

bem concentrado, de textura pesada, o pudim Republicano mesclava o marcante sabor das amêndoas importadas à cremosa maciez de ovos e açúcar bem batidos, lenta e carinhosamente acrescentados ao leite. Só então assado em prolongado banho-maria. No final do século XX, umas das grandes vantagens para a mulher quanto ao uso do leite condensado foi a economia de ovos, leite e tempo de preparo devido à sua consistência (CTENAS, 2000; NESTLÉ, 1990).

Desde o século VI a.C., há registros de arroz cozido em leite com açúcar. A chegada da cana-de-açúcar da Índia ao Médio Oriente, onde já se cultivava o arroz, marca origem desta especialidade que perdurou até os nossos dias. O arroz-doce, criado no Convento de Guimarães, sempre foi sobremesa fina em Portugal, tanto que era costume em Lisboa se dizer: “O copo d’água (banquete) estava tão bom que tinha até arroz-doce”. Logo, o arroz-doce imprimia elegância à recepção. O mesmo não acontecendo no Brasil, pois apenas popularizou-se após o acréscimo de leite condensado. Foi doce de rua, vendido pelas mulheres que se postavam em esquinas especiais, oferecendo o quitute feito pelas suas próprias mãos. E para muita gente o arroz-doce só prestava quando preparado por mãos de doceiras de rua, que lhe acertavam o ponto exato, às vezes mais mole, facilitando a degustação (QUINTAS, 2010).

Obtém-se, também, o doce de leite a partir da cocção sob pressão de leite condensado. A coloração pode ser mais clara, mas o produto apresentará a mesma consistência do doce de leite tradicional. Isso ocorre porque o leite condensado já apresenta consistência pastosa e não necessita de tempo de cocção prolongado como o doce de leite preparado a partir de leite fluido (ARAÚJO et al, 2012).

Segundo Sebess (2009), para se produzir caramelos de leite e toffees, pode-se iniciar a partir do aquecimento do leite condensado ou do leite evaporado junto com a sacarose. O sabor particular dos caramelos e dos toffees se deve a reação de Maillard, produzida quando se aquecem as proteínas do leite junto com o açúcar, sabores esses que lembram o leite condensado.

## História do leite condensado

Várias culturas tradicionalmente cozinham e reduzem o leite para conservá-lo e torná-lo mais fácil de transportar. Diz a lenda que o norte americano Gail Borden reinventou o leite evaporado por volta de 1853, depois de uma agitada viagem transatlântica em que as vacas dos navios ficaram doentes. Borden acrescentou grandes quantidades de açúcar ao leite para evitar a deterioração. A ideia de esterilizar o leite enlatado não adoçado surgiu em 1884 por John Meyenberg, cuja empresa suíça fundiu-se com a Nestlé na virada do século. Hoje, o leite condensado é muito apreciado porque se conserva por meses, em decorrência na redução da água, e ainda contribuem com as características do leite para a textura e sabor dos doces e massas assadas (McGEE, 2011).

A princípio, o leite condensado não era considerado um alimento para ser consumido na culinária. Feito para suprir a falta de leite e de açúcar no mundo, durante a Segunda Guerra Mundial, o leite condensado, que já existia há mais de sete décadas, tinha como qualidade a capacidade de ser armazenado por mais tempo, além de apresentar a característica adicional de já estar adoçado, ao ser adicionado na água (PERRELLA, PERRELLA, 1999).

Essa descoberta foi patenteada no ano de 1856 e só foi valorizada quatro anos depois, quando ocorreu a Guerra Civil Americana, pois eram transportados para as tropas leite em pó e leite condensado, que faziam parte da sua alimentação (GALINA, 2010).

A invenção do leite condensado chegou ao Brasil em 22 de janeiro de 1890. O Jornal Estado de São Paulo, nos seus classificados, anunciava a chegada de um ótimo alimento para as crianças, que era comercializado na Drogaria São Paulo, à Rua São Bento. A Nestlé industrializava o fabrico e trazia na legenda: Milkmaid brand. O mais interessante é que a lata apresentava a estampa de um rótulo de papel com a imagem de uma singela mocinha em trajes suíços (Figura 2), conhecida como La Laitière ou vendedora de leite, carregando uma lata de leite na cabeça. Esta imagem ganhou o mundo e adquiriu tamanha popularidade, que no Brasil, o leite condensado passou a ser conhecido como "Leite Moça", portanto, o ícone da propaganda agregou valor de mercado de forma gigantesca. E assombrosamente tornou-se vitorioso (PERRELLA, PERRELLA, 1999; QUINTAS, 2010).

Figura 2 - Reprodução do rótulo de milkmaid de 1921



Fonte: Oliveira, 2010.

O leite condensado era comercializado em pequenas latas, para ser diluído em água antes de ser bebido. O produto, inicialmente importado, chegou ao Brasil com o nome de Milkmaid Brand, tradução em inglês de La Laitière. Logo começou a ser chamada de “leite da moça” como referência à embalagem, demonstrando a força da simples imagem carregada por um produto alterando sua história e/ou identidade. Além deste recurso, alia-se o fato de serem impressas receitas nas embalagens, fazendo com se tornem colecionáveis (ACCIOLY et al, 2007).

Segundo Bolognini (2010), o leite fresco, nem sempre foi pasteurizado, até meados da década de 1960 era vendido em frascos de vidro grosso com capacidade de um litro. O leite condensado Moça era o produto mais popular da Nestlé durante os anos de 1940 e podia ser encontrado até nos lugares mais remotos do país. Nos pequenos hotéis do Nordeste e Norte do Brasil, onde a produção de leite fresco era destinada às pessoas da elite local, a pequena lata do Leite Moça era comum nas mesas do café da manhã. Esse também era o leite dado na mamadeira aos bebês cujas mães não conseguiam amamentar, ou para suprir a frequente falta de semi-prontos, tecnicamente embalados em latas, vidros, sacos, caixas de todos os tamanhos.

De certa forma, a combinação entre açúcar e leite concentrado, a textura encorpada, o

próprio sabor do produto, “doce como brasileiro gosta” e o fato do latão ocupar pouco espaço nas despensas domésticas criou um caminho culinário alternativo. Várias gerações de mulheres aprenderam a fazer doces utilizando o produto, assimilando uma nova maneira de preparo através de cursos de culinária e receitas divulgadas em rótulos, revistas, folhetos impressos pela própria Nestlé e, já no final do século XX, na internet. Seu uso como ingrediente culinário de base no preparo de doces é um caso de marketing dentro da própria empresa, constituindo-se em um modelo isolado (OLIVEIRA, 2010).

Até o final da década de 30 o caminho da comunicação focava os aspectos de qualidade superior do produto, a fidelidade à marca (insistindo na rejeição de produtos similares) e o seu caráter de universalidade – todos consomem, em todos os lares e países, ele é o “preferido”. A tentativa era despertar no consumidor o desejo de fazer parte deste novo universo de limpeza e equilíbrio. O uso do produto era associado às mudanças de hábito da vida urbana, à modernidade. Com ele era possível ser aceito e incluído neste novo contexto.

A partir da década de 40, provavelmente em decorrência dos primeiros sinais de estagnação do produto, o leque de possibilidades começa a se abrir – para a hora do lanche, misturado ao café, para todos os usos. Entretanto, é no final da década de 50 que a Nestlé parece encontrar a solução para equacionar o problema: não basta sugerir e indicar possibilidades de uso genéricas. É preciso também ensinar estes novos usos, testar receitas tradicionais da cozinha brasileira adaptando-as ao produto. E, concomitantemente, investir e insistir na divulgação destas novas receitas, explorando seus possíveis benefícios. O slogan “Você Faz Maravilhas com Leite Moça” começa a ser utilizado junto com receitas, e permanece por várias décadas, sendo “revisitado” e se transformando em uma espécie de bordão repetido pelos consumidores - nas cartas enviadas ao Serviço de Informação ao Consumidor, é comum observar que as pessoas se apropriam deste slogan para manifestar seu apreço pelo produto e solicitar mais receitas (OLIVEIRA, 2010).

## **Leite Condensado: tecnologia de produção**

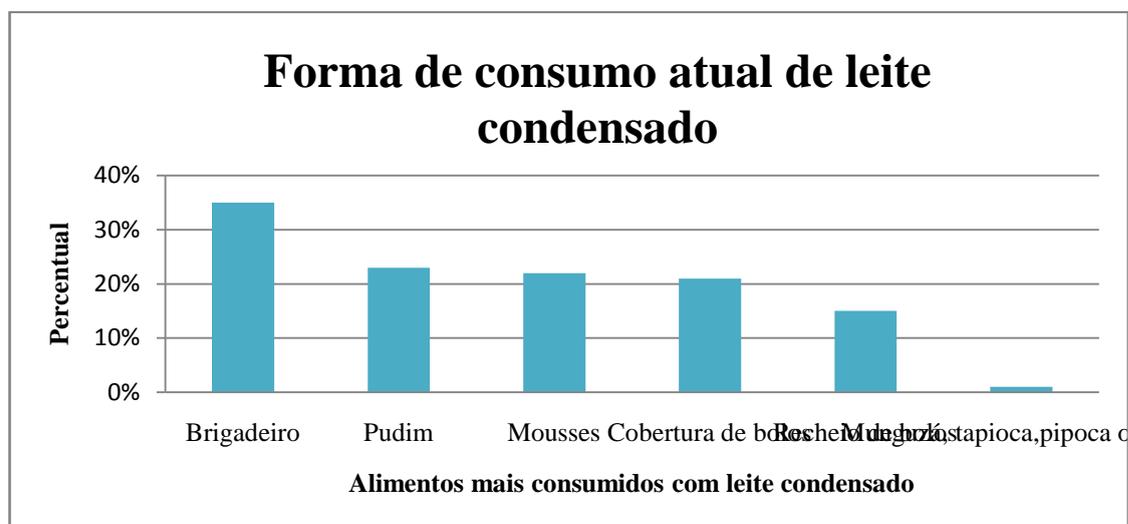
O leite condensado é definido como sendo um produto obtido pela eliminação parcial da água do leite natural, integral, semi desnatado ou desnatado, equivalente, pelo menos, a uma pasteurização antes ou durante o processo de fabricação, e conservado mediante adição de sacarose, este deve ter uma consistência semi líquida, cor amarelada uniforme, mais ou menos clara, com cheiro e sabor fresco e puro (RIISPOA, 2009; LIMA, 2009).

Para se produzir leite evaporado adoçado, primeiro o leite pasteurizado é concentrado por evaporação para perder aproximadamente 50% da água do leite, essa fase é para se obter o leite evaporado. Depois se acrescenta sacarose e lactose até atingir a concentração na faixa de 40 a 55% de carboidratos. A concentração é feita a vácuo, para que em temperaturas muito altas, haja evaporação que produza como resultado um produto viscoso de elevada característica osmótica, que auxiliará na conservação depois de aberta a embalagem. A adição de lactose tem como finalidade evitar os riscos de que ao evaporar-se grande parte da água precipite em cristais grandes, dando uma textura arenosa. Portanto, o leite condensado é um produto que será apreciado por ter uma textura cremosa, suave e sem a presença de cristais de açúcar perceptíveis e nem o sabor indesejável da caramelização (McGEE, 2011; ORNELAS, 2007; SALINAS, 2002).

Segundo Araújo e colaboradores (2012), a elevada concentração de carboidratos do leite condensado impede o desenvolvimento bacteriano e conserva o produto por um tempo maior. Neste leite há menor probabilidade de mudança de sabor quando comparado ao leite evaporado, pois o efeito de preservação do açúcar diminui a necessidade de processamento pelo calor após o enlatamento. Os processos de conservação que utiliza calor têm por objetivo a destruição térmica dos microrganismos patogênicos não esporulados e a redução da microbiota presente, sem alteração significativa na natureza físico-química e nas características sensoriais e nutritivas.

## Avaliação do Consumo do Leite Condensado

Dos 300 indivíduos pesquisados, 72 eram do sexo masculino e 228 do sexo feminino, a faixa etária variou de 18 a 75 anos. Os dados levantados pelo questionário revelaram que 100% das pessoas conheciam o leite condensado e faziam consumo frequente deste produto, colocando-o como item obrigatório na lista de compra mensal. A seguir, visualizam-se percentuais em forma decrescente de preferência como: brigadeiro (35%); pudim (23%); mousses (22%), cobertura de bolo (21%), recheio de bolo (15%); pavê e sorvete (6%) e o restante das preparações constituídas de mungunzá, cobertura da tapioca, pipoca ou mesmo o consumo puro, foi da ordem de 1%, ou seja, 03 pessoas do total de avaliados, conforme observamos no Gráfico 01.



**Gráfico 01 – Consumo atual de leite condensado em Recife/Pernambuco.**

Doce é uma das sobremesas prediletas do brasileiro e em especial do pernambucano, essa é uma herança portuguesa, além do mais no período colonial a capitania próspera na cana-de-açúcar cresceu amando açúcar (NESTLÉ, 1990). Portanto, não poderia ser diferente quanto ao consumo de leite condensado e as preparações acrescidas deste produto, pois alimento com alta concentração de açúcar remete a satisfação sensorial do paladar doce

adquirida na infância e perpetuada no decorrer da vida.

Em relação às preparações que os entrevistados consumiam quando criança, e oferecida pelos pais e familiares, observamos a seguinte sequência de preferências: brigadeiro (46%); pudim (23%); cobertura e recheio de bolo (24%); saladas de frutas (12%) e leite condensado com café (3%).

Observamos que 11 pessoas do total de entrevistados desconheciam que o leite moça era o mesmo que leite condensado de outras marcas. Fato esse explicado porque essas pessoas associam desde a infância a marca e imagem do leite da mocinha, herança transmitida por gerações de famílias brasileiras e justificado pelo fato que somente no Brasil, o leite moça completou 123 anos de convívio de afeto e doçura. A classificação e normatização da produção do leite condensado surgiram da necessidade tecnológica e dos órgãos de fiscalização no Brasil, para que a produção em escala industrial pudesse apresentar padrões de qualidade e identidade que caracterizasse de forma segura esse produto tão apreciado e consumido.

Podemos observar que em nossos dias o consumo de leite condensado é muito empregado em preparações culinárias em que se deseja rapidez e praticidade, como o brigadeiro, pudim e mousse, mas que pela pesquisa aplicada, ainda continuam os campeões de preferência. Entretanto, quando foi investigado o consumo na fase infantil conforme observado no Gráfico 02, não houve mudança de preferência quando analisamos o brigadeiro, o pudim e cobertura e recheios de bolos, mas difere quanto à presença na salada de frutas e junto ao café, sendo esses substituídos por pavês, mousses e sorvetes, sobremesas muito presentes em diferentes segmentos do ramo de alimentação.

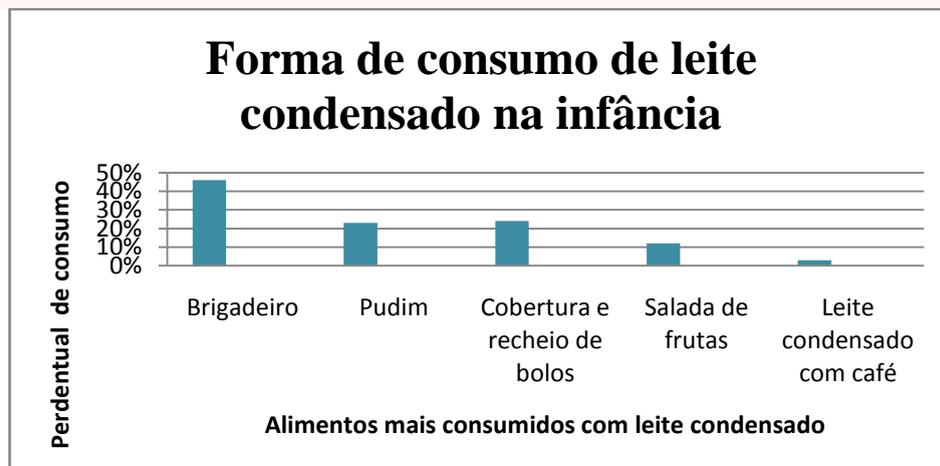


Gráfico 02 – Formas de consumo de leite condensado na infância.

## Conclusão

Com o passar das décadas, as confeitarias, padarias, bufês, casas de recepções e até as donas de casa, incorporaram o leite condensado como ingrediente de pudins, mousses, bombons, pavês, canjicas, coberturas e recheios de bolos e tortas. Entretanto, nada se compara em sua participação na receita do brigadeiro que, nos eventos contemporâneos, aparece nas famosas comidinhas de bolinha ou de colher, que agregam muito ao visual da festa, os atraentes finger foods<sup>6</sup>. O brigadeiro é um doce obrigatório em aniversários de todas as faixas etárias, batizados, casamentos, banquetes e tantas outras solenidades que envolvem sentimento, felicidade e comemorações de qualquer natureza.

<sup>6</sup> Definição literal: Comida que se come com as mãos. Mais nova tendência da gastronomia, degustada em pequenas porções que podem variar até em torno de 300g. Inspirada na moda francesa para servir individualmente, com trabalho intimista. Dependendo do cardápio podem ser servidos acompanhados de palitinhos, garfinhos e até mesmo colherinhas específicas, além do uso de mini louças.

## Referências

ACAYABA, M. M.; ZERON, C. A. **Equipamentos, Usos e Costumes da Casa Brasileira**. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

ACCIOLY, A; ANDRADE, J.M.F; VIEIRA, L; CARDOSO, R. **Marcas de Valor no mercado brasileiro**. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2007.

ALGRANTI, L. M. **Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da Irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)**. São Paulo: Cadernos Pagu, 2002.

ALGRANTI, L. M. **Os Doces na Culinária Luso-Brasileira: Da Cozinha dos Conventos à Cozinha da Casa Brasileira – Séculos XVII a XIX**. Anais da História Além-Mar, Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, vol. VI, 2005, p. 138-158.

ARAÚJO, W., MONTEBELLO, N. P., BOTELHO, R. B. A., BORGIO, L. A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Senac, 2012.

BOLOGNINI, S.D. **O ponto do doce**. São Paulo: Editora Biblioteca 24 horas, 2010.

CASTILHO, T. **Guia do Brigadeiro**. Bauru: Alto Astral, 2012.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.

CHEF PROFISSIONAL. **Instituto Americano de Culinária**. São Paulo: Senac, 2009.

CTENAS, M. L. B. **A Vitória do Leite: da fragilidade à permanência**. São Paulo: C2 Editora e Consultoria em Nutrição, 2000.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética – Teoria e Aplicações**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011. 247p.

FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009. 304p.

- FREYRE, G. **Açúcar**. São Paulo: Cia das Letras, 2004.
- GALINA, C. **Produção de leite condensado**. Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Regional de Blumenau, 2010. 165 p.
- LAURIOUX, B. **Cozinhas medievais**. In: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 4 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- LIMA, M. E. A. **As Caminhadas de Auguste de Saint-hilare pelo Brasil e Paraguai**. São Paulo: Autentica Editora, 2000.
- LIMA, S. **Processamento de leite e derivados**. Disponível em: [http://www.eafcpa.gov.br/professores/mat\\_didatico/Suely/Leite\\_e\\_Derivados.pdf](http://www.eafcpa.gov.br/professores/mat_didatico/Suely/Leite_e_Derivados.pdf). Acesso em: 28 set. 2012.
- McGEE, H. **Comida & Cozinha: Ciência, Cultura da Culinária**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.
- NESTLÉ. **Cozinhar com Leite Condensado**. São Paulo. 2011.
- NESTLÉ. **O Doce Brasileiro**. Editora Nestlé industrial e comercio lmtda.: São Paulo, 1990. 314p.
- OLIVEIRA, D. S. S. **A Transmissão do Conhecimento Culinário no Brasil Urbano do Século XX**. Programa de Pós-Graduação em História Social. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. 2010.
- ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Amostras**. São Paulo: Atheneu, 2007.
- PERRELLA, A. S.; PERRELLA, M. C. **História da Confeitaria**. Campinas: Pleno, 1999.
- QUINTAS, F. **A Saga do Açúcar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.
- RIISPOA. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Capítulo V, Artigo 654. Atualização de 2009.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

THOMAZI, L. **Doces artesanais**. Disponível em:  
<http://leilathomazidocesartesanais.blogspot.com.br/2011>. Acesso em 09.12.2012.