O que é emulsificante?

O leite em pó pode conter emulsificantes como a lecitina de soja, que ajuda na diluição do produto em água.

Ingredientes ativos

PorAcervo Piracanjuba • 27 de agosto, 2025

Em uma alimentação equilibrada, o leite pode ser considerado um dos alimentos de grande valor nutritivo, uma vez que é responsável por ofertar nutrientes como proteínas de alto valor biológico, minerais como cálcio, potássio e selênio, e vitaminas como vitamina D, B2 e B12.[1]

Dada a sua importância na alimentação humana, o leite hoje pode ser encontrado nos mais diferentes tipos, como integral, semidesnatado ou desnatado, versões zero lactose e ainda em formatos líquidos ou em pó.[1]

A versão em pó, na qual retira-se a água do leite fluido, é uma versão com maior durabilidade quando comparada à versão líquida, e ainda conta com a vantagem de dispensar o armazenamento em geladeira, mesmo após aberta.

E se, ao ler a lista de ingrediente de leite em pó ou mesmo de compostos lácteos, você se deparou com o termo “emulsificante”, pode ter se perguntado que ingrediente é esse e qual sua função.

Confira a seguir mais informações sobre os emulsificantes, os principais tipos utilizados pela indústria e sobre sua segurança.

O que é emulsificante?

De acordo com definição do Ministério da Saúde, emulsificante é uma “substância que torna possível a formação ou manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento”.[2]

Um exemplo de duas fases que não se misturam é a gordura (ou óleo) e a água. O próprio leite fluido é uma emulsão natural, na qual os glóbulos de gordura encontram-se misturados nos componentes aquosos por conta de uma série de agentes emulsificantes presentes em sua composição.[3] Leites em pó na versão "instantânea" se misturam de maneira mais rápida e uniforme que a versão comum, pois possuem em sua lista de ingredientes o emulsificante, que contribui para a melhor dissolução.

Quais os tipos de emulsificantes?

Dentre os principais tipos de emulsificantes utilizados pela indústria de alimentos, podemos citar:[4]

- Caseinato de sódio;

- Gomas;

- Lecitinas (como a de soja e girassol);

- Mono e diglicerídeos de ácidos graxos.

A lecitina de soja é considerada um emulsionante e lubrificante natural, possuindo em sua composição fosfolipídeos, triglicerídeos, carboidratos e carotenoides.[5] É o emulsificante presente no leite em pó instantâneo.[6]

Já o emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos é uma combinação de glicerol (composto orgânico com função álcool) com ácidos graxos (obtidos a partir da hidrólise dos triglicerídeos), e é capaz de proporcionar uma maior estabilidade a emulsões (misturas entre água e óleos).[7]

Emulsificantes são seguros?

Os emulsificantes citados acima estão entre as substâncias aprovadas para este fim pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância de Sanitária), sendo assim considerados seguros para o consumo humano em diferentes tipos de produtos, incluindo leite e compostos lácteos em pó.[4]

Desta forma, a utilização de emulsificantes contribui para uma melhor experiência no uso de produtos de diversas categorias, pois ao possibilitar que todos os componentes se misturem de maneira mais rápida e homogênea, facilita o preparo e garante uma textura mais uniforme ao alimento pronto.

Referência Bibliográfica

[1] Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). Consenso da Associação Brasileira de Nutrologia e da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição sobre o consumo de leite de vaca pelo ser humano. 2023. Disponível em https://abran.org.br/media/files/abran_consenso_leite.pdf. Acesso em Novembro/23.

[2] Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0540_27_10_1997.html. Acesso em Novembro/23.

[3] Singh H, Gallier S. Nature's complex emulsion: The fat globules of milk. Food Hydrocolloids. 2017 Jul;68:81–9.

[4] Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Tabela de Aditivos. Disponível em https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/sistema-internacional-de-numeracao-de-aditivos-alimentares-ins.pdf. Acesso em Novembro/23.

[5] Dalpizol B, Lehr E, Alves GB, Rodrigues F, Bernardi DM. Propriedades funcionais da soja. FAG Journal of Health. 2020; 3(2): 394-401.

[6] Ministério da Agricultura e Pecuária. Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.

[7] Instituto de Tecnologia dos Alimentos (ITAL). Biscoitos industrializados: nutrição e indulgência na cultura alimentar. 2020. São Paulo: BB Editora: Abimapi.

© 2025 - Laticinios Bela Vista S.A. - Todos os direitos reservados.