



00:00 - 23:59

MÚSICA, ESPORTE E NOTÍCIAMÚSICA, ESPORTE E NOTÍCIA

Offline



MENU

- [Página Inicial](#)
- [Contato](#)
- [Notícias](#)
- [Vídeos](#)
- [Placar ao vivo](#)
- [Recados](#)
- [Peça sua música](#)
- [Chat](#)
- [Álbuns](#)

MENU Fechar



## ÚLTIMAS NOTÍCIAS

[Reitor do UniCV utiliza a Tribuna da Câmara de Maringá para apresentar os 20 anos da instituição](#) Câmara de Maringá detalha os impactos da reforma tributária no agronegócio nesta terça, 9 Legislativo de Maringá celebra legado de fé e serviço ao entregar Comenda Dom Jaime Luiz Coelho a Nilton Tuller Maringá comemora Virada do Ano com show da dupla Pedro Paulo & Alex na Praça da Catedral Câmara de Maringá conquista Selo Diamante e se destaca pela moderna gestão da transparência pública

[Reitor do UniCV utiliza a Tribuna da Câmara de Maringá para apresentar os 20 anos da instituição](#) Câmara de Maringá detalha os impactos da reforma tributária no agronegócio nesta terça, 9 Legislativo de Maringá celebra legado de fé e serviço ao entregar Comenda Dom Jaime Luiz Coelho a Nilton Tuller Maringá comemora Virada do Ano com show da dupla Pedro Paulo & Alex na Praça da Catedral Câmara de Maringá conquista Selo Diamante e se destaca pela moderna gestão da transparência pública

[Página Inicial / Notícias / Notícias de Maringá / Queijaria lança linha zero lactose desenvolvida em parceria com a UEM](#)

Queijaria lança linha zero lactose desenvolvida em parceria com a UEM



Por **Administrador**

Publicado em 07/12/2025 17:10

[Notícias de Maringá](#)



A história da linha de produtos zero lactose da Queijaria Zanetti, de Maringá, começou com uma demanda recorrente dos próprios clientes. Instalados há mais de 30 anos na tradicional Feira do Produtor, os feirantes só podem comercializar o que produzem e, por isso, sempre perdiam vendas quando alguém perguntava: “Tem queijo ou doce zero lactose?”.

Eliane Zanetti, queijeira e filha dos fundadores da empresa, Mario e Cida Zanetti, percebeu que os pedidos se tornaram frequentes e que alguns clientes passaram a levar menos produtos. “Muitos diziam que tinham desenvolvido intolerância ou tinham alguém na família com restrição. Era triste não conseguir atender esse público tão fiel”, lembra.

Diante da procura pelos lácteos sem lactose, Eliane viu um nicho de mercado e a chance de criar uma nova linha de produtos. O caminho para a solução estava a poucos metros de distância, do outro lado da Avenida Colombo, na Universidade Estadual de Maringá (UEM).

A propriedade da família já era conhecida entre pesquisadores pela qualidade do leite e pelo processo artesanal, e uma visita técnica abriu caminho para uma parceria inédita. A pesquisadora Elisângela de Cesaro, do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, orientada pela professora Paula Matumoto Pinto, coordenadora do Grupo de Pesquisa em Alimentos Funcionais da UEM, precisava de um espaço para desenvolver parte de seu mestrado e doutorado sobre maturação de queijos com erva-mate. A troca foi natural: em contrapartida ao uso da queijaria para os experimentos, Elisângela aceitou desenvolver a fórmula dos lácteos zero lactose.

Segundo Pinto, além do tempo, o desafio foi ajustar o uso da enzima lactase para pequenos produtores. “A lactase existe no mercado, mas não se sabe ao certo quanto usar, quando aplicar, como garantir segurança microbiológica. Foi preciso testar quantidades, tempo de fermentação e a qualidade do leite para chegar a um resultado estável e seguro”, explica.

O desenvolvimento da pesquisa levou cerca de um ano, período em que foram realizados testes, análises e degustações com consumidores da feira. A aceitação foi imediata. “Começamos com o

queijo branco e logo vieram a ricota, o requeijão cremoso e o doce de leite. As pessoas gostavam do sabor e comentavam que parecia até melhor que o comum”, conta Eliane.

A parceria com a família Zanetti rendeu mais do que experimentos científicos: Elisângela tornou-se responsável técnica da queijaria por um período. A pesquisadora faleceu no ano passado, vítima de câncer. Para Eliane, além da fórmula zero lactose, ela deixou boas lembranças e forte saudade. “Ela deixou para mim um legado enorme, profissional e pessoal. Nunca vou esquecer”, emociona-se.

Hoje, a linha zero lactose da Queijaria Zanetti reúne queijo frescal, meia cura, ricota, doce de leite e requeijão cremoso, todos premiados em concursos estaduais e nacionais de produção artesanal. O doce de leite conquistou ouro; a ricota e o requeijão, medalhas de prata; e o queijo branco, bronze.

Premiados também se sentem os clientes com intolerância à lactose, como o feirante Egmar Garcia. Ele celebrou a novidade: “Agora posso comer tranquilo. É difícil achar produtos artesanais zero lactose, e ter isso aqui do lado é maravilhoso”.

Mario Zanetti, patriarca da família, acompanha cada etapa da produção com orgulho. “É gratificante ver os jovens tocando o negócio e melhorando sempre. A oportunidade de mercado fez a gente crescer.”

A família faz questão de manter as portas abertas para a universidade. “Essa parceria com a UEM é a nossa maneira de contribuir com a ciência e trocar conhecimentos. Nós, do campo, também temos muito a oferecer. Sempre que podemos, abrimos as portas para a universidade, porque o aprendizado não acaba nunca. Morremos velhos e ainda não aprendemos tudo nesta vida”, enfatiza Eliane.

O reitor Leandro Vanalli ressalta a importância da pesquisa na UEM: “A UEM se aproxima das pessoas com exemplos de qualidade em sua pesquisa. Nossa produção científica, desenvolvida em parceria com a comunidade, transforma e melhora a vida de cada pessoa. Nosso foco é na pesquisa aplicada que gera valor e fortalece a conexão entre a UEM e a sociedade. Por isso, estamos empenhados em intensificar essa aproximação, estudando e propondo soluções para os desafios das pessoas e das cidades. A UEM é um patrimônio público do Estado do Paraná.”

(Adriana Cardoso/Comunicação UEM)

Compartilhe essa notícia



Comentários

Novo comentário Fechar

Nome:

E-mail:

Mensagem:

0/650



Não sou um robô

reCAPTCHA  
Privacidade - Termos

Comentário enviado com sucesso!

Mais notícias



[Notícias de Maringá](#)[Notícias de Maringá](#)[08/12/2025](#)[Reitor do UniCV utiliza a Tribuna da Câmara de Maringá para apresentar os 20 anos da instituição](#)[Notícias de Maringá](#)[Notícias de Maringá](#)[08/12/2025](#)[Câmara de Maringá detalha os impactos da reforma tributária no agronegócio nesta terça, 9](#)[Notícias de Maringá](#)[Notícias de Maringá](#)[08/12/2025](#)[Legislativo de Maringá celebra legado de fé e serviço ao entregar Comenda Dom Jaime Luiz Coelho a Nilton Tuller](#)



[Notícias de Maringá](#)

[Notícias de Maringá](#)

[08/12/2025](#)

[Maringá comemora Virada do Ano com show da dupla Pedro Paulo & Alex na Praça da Catedral](#)



[Notícias de Maringá](#)

[Notícias de Maringá](#)

[08/12/2025](#)

[Câmara de Maringá conquista Selo Diamante e se destaca pela moderna gestão da transparência pública](#)

Rodape







Rádio Maringá - Portal do Esporte

[Página Inicial](#) [Álbuns](#) [Vídeos](#) [Recados](#) [Notícias](#) [Contato](#) [Chat](#) [Placar ao vivo](#)

Todos os direitos reservados.

[Com a tecnologia](#)  brlogic