

12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE DAS PROPRIEDADES LEITEIRAS DO SUDOESTE MINEIRO DE ACORDO COM OS PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELA NORMATIVA NO 51 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E

Kellen Cristiane Daher dos Santos

Odila Rigolin Sá, João Pedro Franco Tomé, Talita Maria de Jesus Silva

Email para contato: kellendahe@yahoo.com.br

Palavras chave: Palavras-chaves: Leite, Normativa nº51, Qualidade do leite

INTRODUÇÃO

Em 18 de setembro de 2002, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), publicou a instrução normativa nº 51 que estabelece critérios e parâmetros de identidade e qualidade do leite. Contudo, o presente trabalho objetivou avaliar as características microbiológicas e físico-químicas de leite tipo B cru refrigerado em propriedades leiteiras do Sudoeste mineiro e verificar as possíveis adulterações no leite.

METODOLOGIA

As coletas foram feitas em oito fazendas no Sudoeste mineiro. As coletas foram realizadas de resfriadores, nos meses de junho, julho e agosto de 2010. As amostras foram coletadas em frascos estéreis. Após as coletas as amostras foram encaminhadas para análises. Para as análises físicas e químicas foi realizado: PH, Teste Acidez titulável (°D), Teste do Álcool, Teste do Alizarol, Amido, Redutase, Fosfatase e Peroxidase, Teor de gordura, Cloretos, Determinação do índice de refração e Densidade a 15° C; para as análises microbiológicas foi realizada a contagem de coliformes totais e termotolerantes, contagem psicotróficos e contagem bacteriana total; Foi realizado ainda adição de soro no leite e Contagem de Células Somáticas.

RESULTADOS

Quanto à densidade a 150 C, somente as coletas realizadas no mês de junho obtiveram 28,5% das fazendas fora do padrão. Quanto ao grau Dornic, somente a coleta realizada no mês de junho obteve 42,8% das fazendas fora do padrão. Quanto ao teste do alizarol às análises mostraram que a coleta realizada no mês de junho, 71,4% das fazendas apresentaram-se ácidas ao teste do alizarol, na coleta realizada no mês de julho 12,5% também se apresentaram ácido e na coleta realizada em agosto todas as amostras se apresentaram estáveis. Quanto ao teor de gordura a coleta realizada no mês de junho estavam abaixo do padrão. Quanto à Redutase, somente a coleta realizada no mês de junho apresentou-se fora dos padrões. Quanto às análises microbiológicas, os coliformes totais de todas as fazendas apresentaram contaminação. Já quanto os coliformes termotolerantes a grande maioria das amostras apresentou contaminação. Quanto à contagem de células somáticas somente a coleta realizada no mês de julho apresentou valores fora dos padrões. Quanto à análise de soro no leite verificamos que todas as análises apresentaram valores mínimos de 1,87 µg/ml e máximo de 3,51 µg/ml apresentando-se dentro do padrão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados mostraram que as análises físico-químicas estavam em grande parte dentro do padrão. As análises microbiológicas apresentaram elevada contaminação, indicando necessidade de adoção de medidas para melhorar o manejo higiênico-sanitário das fazendas. Quanto ao soro, às amostras coletadas apresentaram-se dentro dos padrões.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Regulamentos Técnicos de Produção, identidade, qualidade, coleta e transporte de leite. Instrução Normativa N° 51, DE 18 Setembro de 2002. Brasília, 2002.

12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG