

# 12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG

## CRENCIAMENTO DO LABORATÓRIO DE ANÁLISES AMBIENTAIS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS PROPRIEDADES LEITEIRAS DO SUDOESTE MINEIRO, DE ACORDO COM OS PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELA NORMATIVA

Neilma Campos Souza

Odila Rigolin de Sá

Email para contato: neilmacampos@yahoo.com.br

Palavras chave: Leite, Qualidade microbiológica e física e química.

O leite é considerado um dos alimentos mais completos em termos nutricionais e fundamentais para dieta humana. Pela qualidade do leite ser uma constante preocupação para técnicos e autoridades ligadas à área de saúde, principalmente pelo risco de veiculação de microrganismos relacionados com surtos de doenças de origem alimentar (LEITE JR; TORRANO; GELLI, 2000; TIMM et al., 2003). O presente trabalho objetivou avaliar as características microbiológicas e físicas e químicas de leite tipo B e tipo cru refrigerado em propriedades leiteiras do Sudoeste mineiro e compará-las com os padrões estabelecidos pela legislação em vigor. As coletas foram feitas nas Fazendas A e G localizadas em São João Batista do Glória/MG e B, C, D, E, F, H, localizadas em Passos/MG. Foram realizadas coletas mensais em Junho, Julho e Agosto de 2010. De cada propriedade leiteira, as amostras foram coletadas de resfriadores para frascos estéreis. Após as coletas as amostras foram encaminhadas para o Laboratório de Análises Ambientais e Produtos Alimentícios, do curso de Ciências Biológicas (FESP/UEMG). Para as análises físicas e químicas foi realizado: pH com auxílio de um pHmetro; teste do álcool que verifica a estabilidade do leite, seguido por Behmes (1999); Fosfatase e Peroxidase utilizou-se o Kit fosfatase alcalina (Labtest); para a determinação de Cloretos foi segundo Prata (2002); o Teste Acidez titulável foi utilizado o método Dornic (°D); a Determinação do índice de refração foi feita através de refratômetro de imersão de Zeiss; segundo Prata (2001) foram realizadas as seguintes análises: no teste do Alizarol, foi utilizado o método acidímetro de Salut; a presença de amido no leite foi determinada pela solução de Lugol; a redutase baseia-se na velocidade de redução (descoloração) de uma solução do azul de metileno; o extrato seco desengordurado foi estimado pela diferença entre extrato seco total e a porcentagem de gordura; o teor de gordura pelo método volumétrico de Gerber e o teste de densidade foi realizado segundo o método lactodensímetro. Para a contagem de células somáticas (CCS) foi utilizado o método Moats (1972). Quanto às análises microbiológicas foram seguidas por American Public Health Association (1992); e a técnica de Contagem de psicotróficos e Bacteriana Total foram feitas pela contagem previamente distribuída em placas segundo Prata (2001). Os resultados mostraram que as análises realizadas na primeira coleta apresentaram tanto em relação às análises físicas e químicas quanto às análises microbiológicas valores acima do permitido pela legislação em vigor, com exceção a CCS que permaneceram dentro do padrão. Na segunda e terceira coleta as análises físicas e químicas e a CCS apresentaram valores dentro do permitido e as análises microbiológicas apresentaram alta contaminação. A partir dos resultados parciais obtidos, torna-se evidente a adoção de medidas que visem melhorar a qualidade do leite cru produzido nestas propriedades.