

CVZ - CÂMARA DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA ( PÔSTER )

NOME: IAN LUCAS DE OLIVEIRA ROCHA

TÍTULO: AVALIAÇÃO DE FRAUDES FRENTE ÀS NORMATIVAS 51/2002 E 62/2011 NO MUNICÍPIO DE FORTALEZA DE MINAS (ESTADO DE MINAS GERAIS)

AUTORES: RITA DE CÁSSIA RIBEIRO CARVALHO, IAN LUCAS DE OLIVEIRA ROCHA, IAN LUCAS DE OLIVEIRA ROCHA, RITA DE CÁSSIA RIBEIRO CARVALHO , ELIEL ALVES FERREIRA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): OUTRA

PALAVRA CHAVE: QUALIDADE DO LEITE; ORIENTAÇÃO TÉCNICA; PRODUTORES; ESTABILIDADE TÉRMICA.

**RESUMO**

A indústria leiteira atravessa um período de intensas transformações em sua estrutura, e a qualidade do leite representa um ponto crucial do setor. Leite de baixa qualidade causa grandes perdas econômicas ao setor, representa um risco à saúde pública, inviabiliza a conquista de mercados mais lucrativos e compromete a credibilidade da cadeia como um todo. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade/ presença de adulterantes no leite cru no município de Fortaleza de Minas – MG, oferecendo aos produtores, instrumentos de avaliação e gerenciamento de suas propriedades, para que possam melhorar a qualidade do leite produzido atendendo a Normativa No 51 e N° 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sem custos, na busca dos parâmetros estabelecidos pelo MAPA. As coletas foram realizadas no período de julho a setembro de 2017 em duplicatas, totalizando 48 amostras, coletadas diretamente do tanque de refrigeração com o auxílio de uma concha esterilizada. Os parâmetros físicos e químicos analisados foram os seguintes: pH, densidade, acidez titulável, teste do alizarol , amido, índice de refração, teste álcool, índice crioscópico, glicomacropéptido. Verificou-se através da interpretação dos resultados das amostras que um dos principais problemas da qualidade do leite avaliado está associado à temperatura de chegada do leite ao estabelecimento beneficiador. Este fator é de grande importância para a qualidade da matéria prima e, conseqüentemente para o produto final, uma vez que o aumento da temperatura está diretamente relacionado com a multiplicação bacteriana e posteriores alterações sensoriais e físico-químicas. Com os resultados obtidos neste estudo, podemos concluir que os produtores não estavam seguindo os parâmetros exigidos pela Instrução Normativa 51/2002 e 62/2011, pois o leite apresentou irregularidades comprometendo a qualidade do produto.