

Projetos Alunos

12/11/2011

CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E FISIOLÓGICAS (ORAL)

NOME: CRISTIANE COELHO SIFOLELLE MENDES

TÍTULO: AVALIAÇÃO DOS TEORES DE GLICOMACROPEPTÍDEO EM LEITE BOVINO DAS PROPRIEDADES LEITEIRAS NA REGIÃO DO SUDOESTE MINEIRO

AUTORES: CRISTIANE C. SIFOLELLE MENDES; JOÃO PEDRO F. TOMÉ; NEILMA CAMPOS SOUZA; TALITA MARIA DE JESUS SILVA; DEIDIANE RODRIGUES DA SILVA; LAÍS DIAS RIBEIRO

ORIENTADOR: Odila Rigolin de Sá

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FESP/UEMG

PALAVRA CHAVE: Leite; Fraude; Teores de Glicomacropéptideo

RESUMO

O presente trabalho objetivou quantificar os teores de Glicomacropéptideo presentes em amostras de leite para a detecção de fraude. O estudo foi realizado através da escolha aleatória de fazendas do sudoeste mineiro, totalizando 12 propriedades leiteiras no ano de 2011, sendo denominadas por fazendas A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K e L. Foram realizadas doze coletas mensais de resfriadores, no período de Abril a Julho de 2011. Após as coletas as amostras foram encaminhadas para o Laboratório de Análises Ambientais e Produtos Alimentícios. A metodologia para a análise de identificação do soro segue-se de acordo com os métodos de Prata (2008). A determinação do método ninidrina acidificada foi por espectrofotometria (PRATA; FUKUDA; ROIG, 2004), aprovada pelo Ministério da Agricultura Brasileira como método oficial, publicado através da Instrução Normativa Nº 68, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2008. Os valores encontrados nas análises de leite cru realizadas no ano de 2011 apresentaram valores mínimos de 1,85 µg/ml e máximo de 3,34 µg/ml, comparando esses valores com os padrões de Prata (2002) que encontrou valores dentro da faixa de 1,88 µg/ml a 3,54µg/ml, verificou-se que os valores encontrados neste trabalho corroboram com aqueles encontrados por Prata que utilizou o método ácido siálico. A partir das análises realizadas observamos que nenhuma das fazendas apresentaram valores elevados da proteína glicomacropéptideo (GMP), indicando leite não fraudado.