

CBB – CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA (PÔSTER)

NOME: JESIANA APARECIDA COSTA FREITAS

TÍTULO: ESTUDO DA VIDA DE PRATELEIRA DE LEITE UHT COMERCIALIZADO NA MICRORREGIÃO DE FRUTAL-MG

AUTORES: JESIANA APARECIDA COSTA FREITAS

ORIENTADOR: DANIELA MARIA DE SOUZA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: leite UHT, qualidade, vida de prateleira

RESUMO

A qualidade do leite é um tema bastante complexo do ponto de vista biológico, uma vez que por ser um dos alimentos mais completos, pois possui diversos nutrientes, vitaminas e água, se tornando um excelente meio de cultura, podendo ser contaminado facilmente. Portanto o leite apesar de bastante nutritivo é também sensível deteriorando-se rapidamente com extrema facilidade. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade físico-química, microbiológica e sensorial de leite UHT consumido e comercializado na microrregião de Frutal – MG. Foram coletadas 5 marcas, as quais foram levadas ao laboratório de Microbiologia da UEMG, campus de Frutal. Foram realizadas análises de pH, estabilidade térmica, prova do álcool 80°GL, acidez expressa em graus Dornic (°D), prova de fervura/cocção, análise sensorial e contagem de aeróbios mesófilos. Para contagem de aeróbios mesófilos, foram preparadas diluições de amostras pipetando-se 25 ml da amostra em 225 ml de água peptonada para diluição 10-1 e a partir desta foram preparadas diluições decimais até 10-3. Levando-se em consideração os resultados obtidos até o momento, todas as amostras estavam dentro do padrão exigido pela legislação vigente, em relação às características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais avaliadas.