

CBB – CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA ( PÔSTER )

NOME: JOSIENE APARECIDA DA SILVA MENDONÇA

TÍTULO: AVALIAÇÃO DE ADULTERAÇÃO POR FRAUDE NO LEITE PRODUZIDO NO MUNICÍPIO DE PASSOS E REGIÃO, MG

AUTORES: COSTA, LUCIENY OLIVEIRA; OLIVEIRA, CAROLINE DA SILVA; FRANÇA, NORIVAL, RIGOLIN-SÁ ODILA, MENDONÇA, JOSIENE A.S.

ORIENTADOR: Odila Rigolin de Sá

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq

PALAVRA CHAVE: Leite, Adulteração do leite, Soro e Água.

#### RESUMO

##### Introdução

Por tratar-se de um produto perecível, o leite estará sempre sujeito a uma série de alterações.

A adição de soro no leite é proibida pelo Decreto nº30691, de 29 de março de 1952, prejudicando diretamente o consumidor e os concorrentes que obedecem à normativa.

##### Objetivos

Detectar fraudes nas amostras de leite de quatro propriedades leiteiras e em quatro linhas de um laticínio no município e região de Passos-MG.

##### Metodologia

Foram coletadas 80 amostras de leites em quatro linhas de um laticínio e 32 amostras em quatro propriedades leiteiras no período de março a junho, duas vezes em cada mês em duplicata e levadas para análises físico-químicas no Laboratório de Análises Ambientais e Produtos Alimentícios, localizado na Fundação de Ensino Superior de Passos-MG.

##### Considerações parciais

Os valores encontrados para acidez das amostras de leite dos laticínios variaram de 17° a 29,6° e de 14° a 15° nas propriedades leiteiras

Para adição de soro, obteve-se valores para amostras de leite dos laticínios entre 10,89 e 4,61 µg/mL e as propriedades leiteiras apresentaram resultados de 2,35 e 8,01 µg/mL para determinação do índice de refração os laticínios apresentaram resultados de 1,3425 a 1,3470, e as propriedades leiteiras apresentaram valores até 1,3427. Os resultados de crioscopia foram de 0,614°H a 0,724°H.

A partir das análises realizadas observamos que 10% das propriedades leiteiras e 3 linhas do laticínio apresentaram fraudes no leite.