

CAG - CÂMARA DE AGRICULTURA (PÔSTER)

NOME: TATIANE OLIVEIRA RODRIGUES

TÍTULO: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE LEITE IN NATURA DE FAZENDAS DO MUNICÍPIO DE GUARANI-MG E REGIÃO

AUTORES: SILVANA RODRIGUES PIRES, TATIANE OLIVEIRA RODRIGUES, SILVANA RODRIGUES PIRES MOREIRA, TATIANE OLIVEIRA RODRIGUES

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq

PALAVRA CHAVE: LEITE CRU, ANÁLISES, QUALIDADE

RESUMO

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de leite, e este ocupa a sexta posição dos produtos de maior importância em seu comércio. Além do valor econômico, o leite é um alimento altamente nutritivo, fonte de vitaminas, gorduras, carboidratos, proteínas, sais minerais e água. No entanto, este é vulnerável à ação de microrganismos, que influenciam diretamente em seu padrão de qualidade. Neste sentido, o presente trabalho tem como objetivo analisar, quanto a parâmetros físico-químicos e microbiológicos, a qualidade do leite in natura, produzido em fazendas do município de Guarani-MG região. Estão sendo realizadas, análises físico-químicas (acidez titulável, densidade, índice crioscópico, teor de gordura, extrato seco total e desengordurado) de 20 amostras de leite, segundo procedimentos padronizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) na Instrução Normativa (IN) 68. Concomitantemente, estão sendo efetuadas, nas mesmas amostras, análises microbiológicas de contagem bacteriana total e de células somáticas por microscopia direta e analisadores eletrônicos. Após obtenção dos resultados, será confeccionada e distribuída cartilha educativa contendo os resultados obtidos e informando sobre riscos e cuidados na ingestão, produção e armazenamento do leite in natura. Resultados parciais referentes à coleta de cinco amostras indicaram que apenas uma encontrava-se fora dos padrões estabelecidos pelo MAPA, com acidez de 19° Dornic (valor acima do normatizado), e índice de gordura de 2,1%, (valor abaixo do normatizado). Os resultados das análises microbiológicas referentes às amostras não foram concluídos. Alterações no índice de acidez referem-se a variações de pH, que podem provocar reações de coagulação do leite, resultando em perdas significativas na produtividade. Resultados obtidos neste estudo serão de grande relevância para a região, com o intuito de evitar a ocorrência de doenças e contribuir para elevar a produtividade e melhorias na região.