

CBB - CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA ( PÔSTER )

NOME: CAMILO RIBEIRO DE LIMA

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE ATRAVÉS DE ANÁLISES FÍSICAS QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS E PESQUISA DE FRAUDES FRENTE AS NORMATIVAS 51/2002 E 62/2011

AUTORES: ODILA RIGOLIN DE SÁ, CAMILO RIBEIRO DE LIMA, CAMILO RIBEIRO DE LIMA, ODILA RIGOLIN DE SÁ , KEYLA CRISTIANE PEREIRA ESPER, NORIVAL FRANÇA, SARAH RIBEIRO CINTRA, MAXWELL MESSIAS RIBEIRO

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: LEITE, QUALIDADE, NORMATIVAS 51/2002, NORMATIVA 62/2011.

## RESUMO

A qualidade do leite é definida por parâmetros de composição química, características físico-químicas e higiene. Teores de proteína, gordura, lactose, e vitaminas determinam a qualidade da composição, que, por sua vez, é influenciada pela alimentação, manejo, genética e raça do animal. As exigências de qualidade e higiene para o leite cru, são definidas com base para a proteção da saúde humana e preservação das propriedades nutritivas desses alimentos. O objetivo desse trabalho foi verificar se os produtores de leite estão atendendo a Instrução Normativa 51/2002 e 62/2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; quantificar a contagem de bactérias totais (CBT); avaliar as amostras quanto as suas características físicas e química e detectar fraudes por adição de água e reconstituintes. Foram realizadas coletas no período de abril a junho de 2015 em duas propriedades leiteiras na região de Passos e São João Batista do Glória, MG em duplicata, totalizando 12 amostras. Os parâmetros analisados foram: pH, alizarol, álcool, acidez, amido, densidade, índice de refração, glicomacropéptido, crioscopia; Contagem Bacteriana Total, coliformes totais e termotolerantes (*Escherichia coli*), Redutase. Foram registradas inconformidades em todos os parâmetros analisados exceto para amido. Valores fora dos padrões permitidos na legislação foram registrados para coliformes totais (100%) das amostras, coliformes termotolerantes (92,85%), CBT (83,33%), crioscopia (83,33%), glicomacropéptido (66,66%), índice de refração (58,33%), acidez (25%), densidade; álcool e alizarol (16,66%), redutase e pH (8,33%). Com os resultados obtidos até o momento, pode-se concluir que o leite apresentou irregularidades não estando de acordo com a normativa vigente, podendo estar relacionadas a falta de instrução ou até mesmo o interesse dos produtores, sendo assim recomenda-se fazer uma discussão dos resultados após a entrega dos laudos e assim melhorar a qualidade do leite.