

NOME: SARAH APARECIDA MACHADO FERREIRA

TÍTULO: CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DO LEITE CRU REFRIGERADO NAS PROPRIEDADES LEITEIRAS DE SÃO JOÃO BATISTA DO GLÓRIA E PASSOS -MG

AUTORES: ODILA RIGOLIN DE SÁ, SARAH APARECIDA MACHADO FERREIRA, SARAH APARECIDA MACHADO FERREIRA, ODILA RIGOLIN DE SÁ, THAYANE LEONEL ALVES, KEYLA CRISTIANE PEREIRA ESPER, NORIVAL FRANÇA, MAXWELL MESSIAS RIBEIRO

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAEx

PALAVRA CHAVE: FRAUDES E RECONSTITUINTES, LEITE, FÍSICA E QUÍMICA, ORDENHA.

RESUMO

O objetivo foi avaliar a qualidade física e química do leite através de análises quantitativa e qualitativa, presença de reconstituintes e fraudes do leite produzido em 10 propriedades leiteiras na região de Passos e São João Batista do Glória-MG. As coletas foram realizadas em julho de 2015, diretamente do tanque de resfriamento das propriedades leiteiras, as amostras foram coletadas com duplicata em frascos esterilizados e encaminhadas para análises no Laboratório de Análises Ambientais e Produtos Alimentícios, localizado na Unidade Acadêmica de Passos, UEMG, MG. Os parâmetros realizados foram: Alizarol, Álcool, Acidez, Densidade, Amido, refração, pH segundo metodologia de PRATA, 2001; Glicomacropeptídeo (PRATA et al, 2004); crioscopia (International Dairy Federation, 1991). Foram coletadas 20 amostras de leite das quais foi observado nos resultados que a acidez apresentou seis amostras acima de 18º Dornic. Os valores do teste alizarol apresentaram quatro amostras fora dos padrões exigidos pela normativa 62/2011. Verificou-se que o índice crioscópico apresentou duas amostras abaixo de -0,530ºH, isto significa que ocorreu fraude por aguçagem no leite e duas amostras acima de -0,550ºH, indicando que ocorreu fraude por reconstituintes. Quanto ao índice de refração, duas amostras estavam acima de 1,3420, padrão exigido pela normativa 62/2011. Nas análises de glicomacropeptídeo, para verificar a presença de soro, duas amostras apresentaram valores abaixo de 1,88 ug/ml, sendo que os valores do soro são considerados dentro do padrão de 1,88 à 3,54 ug/ml segundo Prata (2002). Conclui-se que com os resultados encontrados, pelo menos um dos parâmetros analisados estavam fora dos padrões exigidos pela normativa 62/2011. Sendo assim futuramente com a entrega dos laudos e discussão dos resultados será uma alternativa para que os produtores avaliem a qualidade do seu leite e estabeleça melhorias constantes.