
Estudo da Qualidade Microbiológica e Físico-Química de Leites Uht Comercializados no Município de Dois Vizinhos - PR

Marcela Tostes Frata (I), Alex Júnior Bachi (I), Jhone Gleison de Oliveira (I), Ângela Elis Schneider (I)

(I) UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná (Estrada para Boa Esperança, Km 04 CEP 85660-000 - Dois Vizinhos - PR)

Resumo

A produção de leite UHT (ultra high temperature) no Brasil apresentou grande evolução ao longo de 20 anos, passando de 450 milhões de litros para mais de 6 bilhões de litros em 2012. Recentes notícias divulgadas pela imprensa apontam a ocorrência de adulterações em leites UHT no país. O objetivo deste trabalho foi analisar as características físico-químicas e microbiológicas de dez marcas de leite UHT integral, comercializadas no município de Dois Vizinhos, PR, a fim de verificar se estavam seguros, sem fraudes e alteração das características físico-químicas e nutricionais. Utilizaram-se duas embalagens de cada marca, do mesmo lote, em duplicata. Para a contagem total de aeróbios mesófilos as embalagens foram incubadas em estufa a 37°C, por 7 dias e analisadas de acordo com os métodos propostos pela legislação. As análises de pH, sólidos não gordurosos (SNG), teor de gordura, proteína, densidade, crioscopia e teor de água adicionada foram realizadas em analisador de leite (Lactoscan SLP), já a acidez titulável e a adição de peróxido seguiram metodologia descrita pela legislação e foram executadas nos laboratórios da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Câmpus Dois Vizinhos. Os resultados foram comparados com a legislação brasileira e do Mercosul. Todas as amostras apresentaram-se dentro do limite máximo de 100 UFC/mL de aeróbios mesófilos, sendo que a contagem mais elevada foi de 48 UFC/mL, portanto, todas estavam seguras do ponto de vista

Referência:

Marcela Tostes Frata, Alex Júnior Bachi, Jhone Gleison de Oliveira, Ângela Elis Schneider. Estudo da Qualidade Microbiológica e Físico-Química de Leites Uht Comercializados no Município de Dois Vizinhos - Pr. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-124

microbiológico. Seis amostras apresentaram pH acima de 6,8, podendo ser indicativo de fraude por adição de substâncias alcalinas ou falha na lavagem dos equipamentos. Somente uma amostra apresentou acidez titulável acima de 18°D, possivelmente decorrente da elevada contaminação microbiana no leite cru. Oito amostras apresentaram SNG abaixo do preconizado de 8,2%, provavelmente, em função do tipo de alimentação fornecida aos animais. O teor de gordura de todas as amostras estava adequado. Somente duas amostras apresentaram teor de proteínas abaixo do recomendado de 2,9%, valor de densidade abaixo de 1,027 g/mL e crioscopia fora dos parâmetros e, ainda, acusaram a presença de fraude por adição de água. Nenhuma amostra apresentou fraude por adição de peróxido de hidrogênio. Dessa forma, pôde-se constatar que somente uma amostra de leite UHT, dentre as dez testadas, estava de acordo com os parâmetros de qualidade.

Palavras-Chave: avaliação microbiológica, fraude em leite, qualidade de lácteos

Agência de Fomento: