
Avaliação Físico-Química, Microbiológica e Sensorial de Leites Comercializados no Município de Belmiro Braga-MG

Aline Santos Zago Cunha (I), Arianne de Souza Castro (I), Emília Maricato Pedro dos Santos (I), Edilene Bolutari Baptista (I), Carolina dos Santos Fernandes da Silva (I)

(I) UNIPAC - Universidade Presidente Antônio Carlos (Av. Juiz de Fora, 1100 - bairro Granjas Bethânia - Juiz de Fora, MG)

Resumo

O leite, por sua composição, é considerado um dos alimentos mais fundamentais para dieta humana, mas, pela mesma razão, constitui num excelente substrato para o desenvolvimento de uma grande diversidade de micro-organismos, inclusive os patogênicos. Dessa forma, a qualidade do leite consiste em uma constante preocupação para técnicos e autoridades ligadas à área de saúde, principalmente pelo risco de veiculação de micro-organismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos. O objetivo do presente trabalho foi realizar análises físico-químicas e microbiológicas de leites comercializados no município de Belmiro Braga – MG, a fim de avaliar a qualidade dos mesmos oferecidos à população. Foram avaliadas amostras de leite pasteurizado, ultrapasteurizado e cru por meio das seguintes análises microbiológicas: determinação de coliformes a 35 °C e a 45 °C, pela técnica dos tubos múltiplos (NMP), pesquisa de *Salmonella* spp., e contagem de bactérias aeróbias mesófilas, por meio de diluições seriadas e semeadas em Agar Padrão para Contagem Bacteriana Total. Já para avaliar a qualidade físico-química, foram realizadas as provas de acidez titulável, estabilidade ao álcool-alizarol 72%, densidade a 15 °C, pesquisa de peróxido de hidrogênio, pesquisa de alcalinos, pesquisa de amido, e pesquisa das enzimas fosfatase alcalina e lactoperoxidase. Foi realizada, ainda, a análise sensorial das amostras de leite pasteurizado e

Referência:

Aline Santos Zago Cunha (I), Arianne de Souza Castro (I), Emília Maricato Pedro dos Santos (I), Edilene Bolutari Baptista (I), Carolina dos Santos Fernandes da Silva (I). Avaliação Físico-Química, Microbiológica e Sensorial de Leites Comercializados no Município de Belmiro Braga-MG. 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-191

ultrapasteurizado, sendo aplicado o teste de preferência (escala hedônica de 9 pontos) e o teste Analítico Discriminatório Triangular, ambos contando com a participação de provadores não-treinados de ambos os sexos. Os resultados obtidos demonstram que as amostras estudadas, em seus aspectos microbiológicos e físico-químicos, encontram-se de acordo com a legislação brasileira vigente. Neste ensaio 100% das amostras de leite pasteurizado e cru apresentaram determinação de coliformes a 35 °C e coliformes a 45 °C, bactérias aeróbias mesófilas e *Salmonella* spp. dentro do preconizado pela Instrução normativa 62/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Já a análise sensorial demonstrou uma preferência dos provadores pelo leite ultrapasteurizado e uma deficiência na percepção da diferença dos tipos de leite. Dessa forma, pode-se inferir aspecto positivo para a população e manipuladores de leite do município de Belmiro Braga – MG, os quais estão agindo dentro dos padrões higiênicos recomendados para o manuseio do leite.

Palavras-Chave: Qualidade do leite, leite cru, leite pasteurizado, leite ultrapasteurizado

Agência de Fomento: