

COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DO LEITE IN NATURA E PATEURIZADO.

Jéssica Duarte Guerra¹; Juliana do Nascimento Gomides²; Lidiana Oliveira Silva¹; Priscila Aparecida Duarte Sabino¹; Thays Annielle de Almeida Coelho^{1*}; Wellyskley Martins de Oliveira¹
¹Discentes do Curso de Química do Instituto Luterano de Itumbiara, *thays_annielle@yahoo.com.br; ²Docente do Curso de Química do Instituto Luterano de Itumbiara

PALAVRAS-CHAVE: leite, Composição, Pasteurizado.

INTRODUÇÃO

Nos anos 60 aos anos 90 o leite passou por várias definições como: definição de qualidade; preocupação quanto aos resíduos químicos; quanto a níveis de aditivos, drogas e outros; e por fim os consumidores priorizavam somente os alimentos ricos em sua composição (MONARDES, 2004).

O leite in natura é composto de água, gordura que é o que dá a cor amarelada, proteínas que dão cor esbranquiçada opaca, lactose que é o açúcar do leite e vitaminas que constituem uma larga fonte para o fornecimento de vitaminas necessárias ao organismo. Outros componentes presentes são o cloro, fósforo, potássio, sódio, cálcio e magnésio e baixos teores de ferro, alumínio, bromo, zinco e manganês (VENTURINI, 2007).

Sendo assim, este trabalho buscará de forma geral, identificar as irregularidades físico-químicas dos leites pasteurizados e sem tratamento. E de forma específica diferenciar os tipos de leites analisados.

METODOLOGIA

Esse processo se configura como levantamento bibliográfico e pesquisa de laboratório, na qual descreve e analisa o que ocorrerá em situações controladas, exigindo instrumentos específicos e ambientes adequados (GIL, 1996).

A pesquisa foi desenvolvida no primeiro semestre de dois mil e treze (2013), com a realização de pesquisas sobre os dados teóricos do leite: in natura e pasteurizado, sendo que se busca o seu processo de fabricação e as alterações encontradas em cada tipo de leite.

Foram realizadas análises físico-químicas no laboratório de química do ILES/ULBRA de Itumbiara-GO. Sendo coletadas amostras dos leites in natura e pasteurizado, realizando-se análises sobre os seguintes aspectos: Determinação de acidez do leite (alizarol), pH, gordura, presença de alcalinos, cloretos, peróxido, amido, formol, fosfatase alcalina, e acidez.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram analisadas três amostras de leite sendo duas de leite pasteurizado, determinadas amostra C e D, e uma amostra de leite in natura determinado de amostra E. Na tabela abaixo está relacionado os resultados obtidos nas análises.

Tabela 1. Resultados das análises realizadas nos leites pasteurizado e in natura.

Análises	Parâmetros de qualidade	C	D	E
Alizarol	Min. 72	78	78	78
Cloretos	-	-	-	-
Peróxido	-	-	-	-
Amido	-	-	-	-
Formol	-	-	-	-
Fosfatase Alcalina	+ ou -	-	-	+
Gordura (%)	3,0a 3,3	3,15	3,00	3,2
pH	6,6 a 6,8	6,8	6,83	6,76
Alcalinos	-	-	-	-
Acidez (°D)	14 a 17	13,6	14,3	17,9

CONCLUSÕES

A análise da peroxidase permite avaliar a intensidade da pasteurização aplicada ao leite, sendo que o resultado negativo é para o leite pasteurizado, que comprova que foi superaquecido, e positivo para o in natura, amostras analisada o leite in natura foi alterado, pois como ele é cru não deveria estar superaquecido.

MONARDES, H. **O compromisso com a qualidade do leite no Brasil.** Reflexões sobre a qualidade do leite. In: 2004, Passo Fundo. *Anais...* Passo Fundo: UFP, 2004, p.11-37.

VENTURINI, Katiani Silva; SARCINELLI, Myrielle Freire; SILVA, Luís César. **Processamento do Leite.** 19 out 2007. Disponível em: http://www.agais.com/telomc/b022_processamento_bov_inoleite.pdf. Acesso em: 12 ago 2012.

GIL, A.C. **Como elaborar um projeto de pesquisa.** 1996.