

## COMPARAÇÃO DOS PROCESSOS NA INDÚSTRIA DE FABRICAÇÃO DO LEITE TRATADO TERMICAMENTE E LEITE SEM TRATAMENTO.

Jéssica Duarte Guerra<sup>1\*</sup>; Juliana do Nascimento Gomides<sup>2</sup>; Lidiana Oliveira Silva<sup>1</sup>; Priscila Aparecida Duarte Sabino<sup>1</sup>; Thays Anielle de Almeida Coelho<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Discentes do Curso de Química do Instituto Luterano de Itumbiara, \*jessicaduarte12@yahoo.com.br.<sup>2</sup>Docente do Curso de Química do Instituto Luterano de Itumbiara.

**PALAVRAS-CHAVE:** Leite, Fabricação e Visita técnica.

### INTRODUÇÃO

A busca pela melhoria da qualidade do leite vem sendo desafiada pelos agropecuários há muito tempo com o intuito de se tornar um produto mais seguro para o consumo brasileiro tornando assim o setor laticinista fortemente ligado ao mercado internacional. (LEITE, 2006).

Sendo assim, este trabalho buscou-se de forma geral, identificar as irregularidades na indústria dos leites pasteurizado, integral e sem tratamento. E de forma específica diferenciar os tipos de leites analisados em seus processos de fabricação, fazer uma visita técnica para identificar a diferenciação dos leites e verificar como acontece o processo.

### METODOLOGIA

Diante do exposto, esse processo investigativo se configura como pesquisa qualitativa, do tipo levantamento bibliográfico, abrangendo toda a bibliografia tornada publica em relação ao tema em estudo (GIL, 1995).

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, integral e pasteurizado, sendo que se busca o seu processo de fabricação e as alterações encontradas em cada tipo de leite. Para se conhecer de perto a fabricação de cada leite foi feita uma pesquisa de campo, visitando dois laticínios no município de Bom Jesus-GO e Corumbáiba-GO, um para observar a fabricação do leite pasteurizado e outro para o leite integral. E uma terceira visita em uma fazenda para ver o processo de tiragem do leite in natura e os procedimentos cabíveis feitos na fazenda para o devido transporte.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na visita realizada no laticínio da cidade de Bom Jesus-GO, foi acompanhado o processo de pasteurização do leite. O laticínio conta com uma ordenha que produz em média por dia 800 mil litros de leite, que é pasteurizado ali mesmo. Conta

com um pequeno laboratório onde são feitas as análises dos leites pasteurizado e “cru”, as análises feitas por eles são as de gordura, densidade, acidez e também a análise utilizando o alizarol. As indústrias de laticínios não conseguem melhorar a qualidade do leite cru, mesmo quando é pasteurizado adequadamente (ABREU, 2008). Uma das visitas realizadas foi a uma fazenda situada na cidade de Bom Jesus-GO, onde se comercializa o leite cru, foi observado o processo de tiragem, higiene e armazenamento do leite. O processo de tiragem do leite é feita três vezes ao dia, é armazenado em tanques de resfriamento. Outra visita foi feita em um laticínio na cidade de Corumbáiba-GO, onde foi visto o processo de fabricação do leite integral, que conta com uma grande estrutura que mostrou ser bastante organizada e ter laboratórios capacitados para as análises realizadas.

### CONCLUSÕES

É de grande importância que as indústrias possam trabalhar de forma segura, sabendo quais são os componentes seguros para se utilizar no leite tratado termicamente em comparação ao sem tratamento, pois a determinação físico-química é gerada por análises que processam os padrões de qualidade.

ABREU, Alexandre Susenbush. **Leite instável não ácido e propriedades físico-químicas do leite de vacas Jersey**. Porto Alegre-RS, fev, 2008.

LEITE, M. O. **Fatores interferentes na análise eletrônica da qualidade do leite cru conservado com azidiol líquido, azidiol comprimido e bronopol**. 2006, Belo Horizonte.

GIL, Antonio Carlos, **Como elaborar um projeto de pesquisa**. Editora Atlas. São Paulo. 1995.