ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO LEITE IN NATURA E INTEGRAL

Jéssica Duarte Guerra[1],Juliana do Nascimento Gomides[2],Lidiana OliveiraSilva[1],Priscila Aparecida Duarte Sabino[1], Thays Annielle de Almeida Coelho[1*], Wellyskley Martins de Oliveira[1]

[1]Discentes do Curso de Química do Instituto Luterano de Itumbiara,*thays_annielle@yahoo.com.br;[2]Docente do Curso de Química do Instituto Luterano de Ensino Superior deItumbiara

PALAVRAS-CHAVE: Leite, Composição, Integral.

INTRODUÇÃO

O leite, além de ser perecível é uma matéria-prima que visa à saúde pública por ser um alimento completo em proteínas e cálcio. Os produtores de leite estão aprimorando seus ganhos com a pasteurização na propriedade e a comercialização direta no mercado consumidor. É fundamental que se obtenha um controle higiênico-sanitário, desde o leite cru retirado na fazenda até o produto final para prevenção de doenças bacterianas. (CARDOSO; PAULA; RANGEL, 2010)

Os leites comercializados são o cru (sem tratamento térmico) e o integral.

Sendo assim, este trabalho buscou de forma geral, identificar as irregularidades físico-químicas dos leites integrais e sem tratamento. E de forma específica diferenciar os tipos de leites analisados por sua composição.

METODOLOGIA

Diante do exposto, esse processo se configura em dois tipos de pesquisalevantamento bibliográfico e pesquisa de laboratório, na qual descreve e analisa o que ocorrerá, exigindo instrumentos específicos e ambientes adequados (MARCONI, LAKATOS, 2010).

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 integral, sendo que se buscaalterações 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 integral, realizando-se analises 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 integral, determinadas amostra A e B, e duas 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 analises realizadas nos leites integral e in natura.

Análises	Parâmetros de qualidade	A	B	E
Alizarol	Min. 72	85	85	78
Cloretos	-	-	-	-
Peróxido	-	-	-	-
Amido	-	-	-	-
Formol	-	+	-	-
Fosfatase Alcalina	+ ou –	-	-	+
Gordura (%)	3,0 a 3,3	3,1	3,25	3,2
pH	6,6 a 6,8	6,86	6,82	6,76
Alcalinos	-	-	-	-
Acidez (°D)	14 a 17	13,6	14,2	17,9

CONCLUSÕES

Podemos observar que só leite A apresentou em sua composição o formol. A presença do formol no leite é proibida por lei. Outra análise foi de acidez, a mesma pode aumentar através da fermentação do leite, que leva à formação de ácido lático. Se esta acidez desenvolvida for muita elevada, o leite é impróprio para consumo, no caso dois leites analisados deles apresentam uma pequena alteração.

CARDOSO, Carlos Eduardo; PAULA, Filipe Pereira; RANGEL, Maria Aparecida Carvalho.**Análise Físico-química do Leite Cru Refrigerado Proveniente das Propriedades Leiteiras da Região Sul Fluminense**. Revista Eletrônica TECCEN, Vassouras, v. 3, n. 4, p. 7-18, out./dez., 2010.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 7ª edição, Ed. Atlas. 2010