

ANÁLISE DE ACIDEZ/TITULÁVEL DE LEITES PASTEURIZADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ITUMBIARA

Ana Gabrielly Avelino Santos¹; André Luis Marques²; Gisele Freitas Mota¹; Jenneffer Dorneles Santos¹; Juliana do Nascimento Gomides²; Moabe Souza Miranda^{1*}; Renata Analine Silva Oliveira¹

¹Discentes do Curso de Química Licenciatura do Instituto Luterano de Itumbiara,

*moabemiranda@yahoo.com.br; ²Docente do Curso de Química Licenciatura do Instituto Luterano de Itumbiara

PALAVRAS-CHAVE: Alteração físico-química, pH, deterioração microbiológica

INTRODUÇÃO

Em Itumbiara – GO, o consumo de leite pasteurizado Tipo C, vendido em embalagens de plástico, ainda é frequente, mesmo com disponibilidade no mercado consumidor de leites esterilizados (longa vida), os quais são comercializados em caixinhas à temperatura ambiente. Dessa forma, este estudo tem por propósito verificar a qualidade de alguns leites pasteurizados, integrais, Tipo C, comercializados na cidade de Itumbiara – GO, através dos parâmetros de temperatura, pH, e acidez, e ainda, quantificar o número de marcas de leites pasteurizados comercializados nos grandes supermercados de Itumbiara, verificar se os pontos de venda mantêm a cadeia do frio na comercialização desses produtos e ainda realizar as análises de pH e acidez total (Acidez Domic) em amostras de leites pasteurizados, coletadas dentro de alguns supermercados, da cidade de Itumbiara – GO, efetuando análises críticas dos dados provenientes dessas titulações volumétricas, interpretando-os quimicamente, em relação à qualidade desses produtos alimentícios.

METODOLOGIA

O desenvolvimento deste trabalho subdividiu-se em duas modalidades de pesquisa. Inicialmente realizou-se a pesquisa de campo, executada em 7 supermercados da cidade de Itumbiara – GO. Nessa modalidade de pesquisa, a função principal foi registrar a quantidade de marcas de leites pasteurizados disponíveis para compra nesses estabelecimentos, bem como realizar observação quanto as condições de armazenamento e comercialização do produto mediante verificação da temperatura de funcionamento das gôndolas, onde se encontram estocados os leites pasteurizados, com auxílio de um termômetro.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Constatou-se que, todos os estabelecimentos realizam estocagem sob refrigeração adequada dos produtos e a

temperatura média observada no momento da compra dos leites foi de 3,7 °C. Para a venda, o leite pasteurizado deve ser mantido sob temperatura máxima de 4 °C, mediante acondicionamento adequado (BRASIL, 2002).

Assim, através da Tabela 1, verificou-se como foi realizada a compra das 21 amostras de leites pasteurizados Tipo C que foram encaminhados para ao laboratório para análise.

Tabela 1: Resultado da realização da compra das 21 amostras de leites pasteurizados Tipo C.

Supermercado	Marcas	Quantidade comprada
A	I, II, III,	3
B	I, II	2
C	I, II, III, IV	4
D	I, II, III	3
E	I, II, III, IV	2
F	I, II, III	3
G	I, II, III, IV	4
Total	7	4
		21

A comercialização de leite pasteurizado Tipo C, também deve ser realizada corretamente, mantendo – se a temperatura ideal de refrigeração nas câmaras e gôndolas de supermercados e a não violação das embalagens plásticas dos leites.

CONCLUSÕES

Diante do exposto, é possível compreender, que o leite é um produto importante na alimentação de todas as pessoas, assim sendo tem um alto valor nutritivo, fornecendo quase todos os nutrientes em quantidades consideráveis.

BRASIL, Introdução normativa n° 51, 18 de setembro de 2002, Brasília, 2002.