

AValiação Físico-Químico de Leite Armazenado em Tanques de Resfriamento no Interior de Rondônia

Niltra Beltrão Rosa¹
Vinicius Marques de Freitas¹
Pamela Ferreira Leite¹
Juliana Rodrigues Santana²
Fabiana de Oliveira Solla Sobral³
Natália F. Romão⁴

Palavras-chave: Leite; tanques de resfriamento; Físico-Químico; Qualidade.

Introdução: O estado de Rondônia é considerado um grande eixo econômico na pecuária, principalmente de leite, tendo predomínio de pequenas propriedades que representam no ranking nacional o oitavo lugar na produção de leite. O leite é um alimento utilizado na dieta em todas as idades, pois ele é completo do ponto de vista nutricional por sua composição rica em proteína, gordura, carboidratos, sais minerais e vitaminas, possuindo um alto valor nutritivo, fornece um valor nutritivo muito importante para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde. O seu aspecto, cor, sabor e odor são alguns dos atributos que se deve levar em consideração para verificar se o leite está apto ao consumo. A qualidade do leite pode ser influenciada por muitos fatores como as condições higiênicas durante a ordenha, utilização de utensílios ou equipamentos e até mesmo o armazenamento, e também podendo ser contaminado pelo próprio tanque de refrigeração do leite. Muitas vezes o próprio produtor faz adulterações em seu produto para que possa se beneficiar na venda dele. As alterações feitas no leite podem alterar características como o potencial de hidrogênio (pH) densidade e atividade bacteriana. O presente estudo teve como **objetivo** avaliar alguns aspectos físico-químicos de leites cru armazenados em tanques de resfriamentos dispostos no interior do estado de Rondônia.

Metodologia: Foram avaliados 10 tanques de resfriamento de leite, nos municípios de Ouro Preto do Oeste e Ji-Paraná - RO, sendo um total de 10 amostras, foram coletadas 250 mL de cada amostra do leite cru, para serem feitos os testes físico-químicos, para verificar se as amostras estão dentro dos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 62, envolvendo os parâmetros de pesquisa de cloro e hipoclorito, determinação de densidade, determinação de amido, determinação de sacarose, neutralizante de acidez e pH.

Resultados e discussão: Os resultados demonstraram que todas as amostras comparadas com os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 62. Em relação à pesquisa de cloro e hipoclorito, determinação de densidade, determinação de amido, determinação de sacarose, neutralizante de acidez e pH. Os produtos analisados nos municípios de Ji-Paraná e Ouro Preto, demonstraram pequenas alterações nos testes de redutase (quantifica presença de bactérias), nos testes de alizarol (indicador de acidez e estabilidade térmica do leite) e Dornic (titulação de acidez)

Conclusão: Verificou-se alguns aspectos físico-químicos de leites cru armazenados em tanques de resfriamentos dispostos no interior do estado de Rondônia, sendo constatado no decorrer da prática que testes físico-químico são métodos eficientes no controle de qualidade do leite e de fundamental importância na aparência da segurança alimentar para os consumidores. As análises estudadas mostraram resultados negativos para seja qual for adulteração, somente o teste de Alizarol em três amostras de Ouro Preto do Oeste tiveram alteração do valor padrão.

Referências

- ATAÍDE, Walécia Souza de; MACIEL, Janeeyre Ferreira; LIMA, Pedro Luciano Alcântara de; LIMA, Ana Raquel Carmo de; SILVA, Fernanda Vanessa Gomes da; SILVA, João A. **Avaliação microbiológica e físico-química durante o processamento do leite pasteurizado.** Disponível em: <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552008000100010&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt> Acesso em 17 de setembro de 2016.
- CAMARGO, C.A. et al. **Qualidade microbiológica de leite pasteurizado comercializado no município de cascavel, PR.** Higiene Alimentar - 2013.
- BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento** – Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Brasília, 2011.

¹Acadêmicos do curso de Biomedicina do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná – CEULJI/ULBRA

²Acadêmica do curso de Ciências Biológicas do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná–CEULJI/ULBRA

³Biomédica, docente do curso de Biomedicina do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná–CEULJI/ULBRA

⁴Bióloga, docente do curso de Ciências Biológicas do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná–CEULJI/ULBRA