

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE PRODUZIDO NO IFC CAMPUS CONCÓRDIA

Autores: Fernanda Felini Busatta, Luisa Wolker Fava, Luisa Wolker Fava, Tainara Leticia dos Santos, Fernanda Felicetti Perosa,

Área: Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense campus Concórdia

E-mail para contato: ferfelicetti@outlook.com

Resumo:

O leite é considerado um alimento funcional, visto que fornece nutrição básica e promove a saúde de quem o consome. A produção de leite no Brasil no ano de 2014 foi de mais de 35 bilhões de litros, representando aproximadamente 5% do total mundial (FAOSTAT, 2017). O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade físico-química do leite produzido no IFC – campus Concórdia de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente (BRASIL, 2011). No período de outubro a dezembro de 2016, e de março a junho de 2017 foram coletadas 51 amostras de leite na agroindústria do IFC, nos dias em que havia produção de doce de leite e queijo, sendo analisadas no Laboratório de Inspeção de Tecnologia de Produtos de Origem Animal. Foram realizadas as análises de determinação da gordura, extrato seco total (EST) e extrato seco desengordurado (ESD), acidez titulável, estabilidade ao etanol e densidade relativa (BRASIL, 2006). Foi realizada análise do ponto de congelamento do leite, utilizando crioscópio digital, e teste da redução do azul de metileno (TRAM) (TRONCO, 2010). Foi realizada estatística descritiva e análise de variância para avaliação da influência dos meses de estudo sobre os parâmetros analisados, seguido pelo teste de Tukey para comparação de médias, com nível de significância de 95% ($P < 0,05$). As médias dos valores de acidez titulável, gordura, EST e crioscopia foram de 16,62°D, 3,73%, 12,13% e -0,539°H, respectivamente, não havendo diferenças significativas entre os meses de estudo ($P > 0,05$) e estando de acordo com a legislação vigente, que estabelece um limite máximo de 18°D para acidez titulável, mínimo de 3% de gordura e máximo de -0,530°H para o ponto de congelamento do leite. No TRAM houve diferença significativa entre os meses de estudo ($P < 0,05$), porém em todos os casos os valores foram considerados ideais, segundo Tronco (2010) que aponta 5 horas sem alteração de coloração como valor para leite de excelente qualidade. Da mesma forma, a densidade do leite apresentou diferença significativa entre os meses de estudo ($P < 0,05$), sendo encontrado valor de 1,025 g.mL⁻¹ no mês de outubro de 2016, diferindo dos outros meses e encontrando-se abaixo do intervalo estabelecido pela legislação vigente, que é de 1,028 a 1,034 g.mL⁻¹. Na prova do álcool todas as amostras foram estáveis ao álcool 72°GL. De acordo com os resultados obtidos, pode-se concluir que o leite produzido no IFC Campus Concórdia segue os parâmetros exigidos pela legislação vigente, estando apto para o beneficiamento.

Palavras-chave:

Inspeção. IN 62. Análise.