

## **AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PESQUISA DE FRAUDES EM AMOSTRAS DE LEITE PASTEURIZADO E U.H.T. COMERCIALIZADOS NO ALTO URUGUAI CATARINENSE**

**Autores:** Giane Trentin, Jessica Laura Dalberto, Luisa Wolker Fava,

**Área:** Ciências Agrárias

IFC concórdia

**E-mail para contato:** trentingiane@gmail.com

### **Resumo:**

O controle da qualidade físico-química do leite pasteurizado e U.H.T. que é disponibilizado ao consumidor no mercado é de fundamental importância para permitir a manutenção de seu valor nutricional, impedir o consumo do leite de qualidade inferior, e ainda, detectar possíveis fraudes, tanto por razões econômicas, quanto por razões de saúde pública. Através da preocupação com a autenticidade do leite disponibilizado à população, são estabelecidos pela legislação brasileira vigente os parâmetros de identidade e requisitos mínimos de qualidade para o leite pasteurizado e o leite U.H.T. Este experimento foi realizado com o objetivo de avaliar marcas comerciais de leite pasteurizado e leite U.H.T. no que se refere ao atendimento aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente, bem como realizar a pesquisa de substâncias fraudulentas em amostras de leite pasteurizado e U.H.T. comercializados no Alto Uruguai Catarinense. O experimento foi conduzido no laboratório de Inspeção e Tecnologia de produtos de origem animal (LabITec POA) do Instituto Federal Catarinense campus Concórdia, no período de março a abril de 2017. Foram analisadas 33 amostras de leite, sendo de nove marcas de leite U.H.T. integral e duas marcas de leite pasteurizado integral, coletando-se amostras de três lotes diferentes em cada marca. Foram realizadas as análises de acidez titulável, índice crioscópico, densidade relativa, extrato seco desengordurado (ESD), extrato seco total (EST), gordura, prova de estabilidade ao álcool, além da pesquisa de fraudes por adição de amido, cloreto de sódio, cloro, formaldeído, hidróxido de sódio, peróxido de hidrogênio e sacarose. Constatou-se que 31 amostras (93,93%) apresentaram não conformidades em pelo menos um dos parâmetros físico-químicos analisados, quando confrontados aos padrões físico-químicos estabelecidos pela legislação vigente. Os principais problemas em relação a qualidade físico-química foram os baixos valores de densidade, sendo verificada não conformidade em 27 amostras de leite U.H.T. (100%) e três de leite pasteurizado (50%). Nos teores de ESD e gordura verificou-se que 27 amostras de leite U.H.T. (100%) e cinco amostras de leite pasteurizado (83,33%) estavam em desacordo com o padrão estabelecido pela legislação vigente, e 19 amostras de leite U.H.T. (70,37%) e três amostras de leite pasteurizado (50%) apresentaram-se não conformes, respectivamente. Verificou-se presença de formaldeído, em 11 amostras (33,33%). Diante dos resultados obtidos, revela-se a primordial importância do monitoramento constante pelos órgãos fiscalizadores, visando à proteção da saúde dos consumidores e ofertando um leite de qualidade.

### **Palavras-chave:**

Palavras-chave: Fraudes, legislação, saúde pública.

