

SEÇÃO: Painel

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Técnico Integrado

Análise físico-química e microbiológica em água e leite

Tainara Vizzotto, Fabiana Bortolini

Instituto Federal Catarinense de Educação, Ciência e Tecnologia- Campus Concórdia
Alimentos

E-mail de contato: fabiana.labalimentos@unc.br

Este relatório de estágio curricular supervisionado externo tem como principal objetivo acompanhar os procedimentos realizados em um laboratório de análises físico-químico e microbiológico. No presente relatório está descrito as análises de água e leite, os controles da qualidade e os principais indicadores de contaminação presente nas amostras. As mesmas realizaram-se no Laboratório de Alimentos, localizado na Fundação Universidade do Contestado – UnC, através dos métodos Alfakit para análises microbiológicas, volumétricas e fotocolorimétricas para físico-químico em água, e NMP para análise de leite. Portanto, de 29 amostras microbiológicas de água analisadas, 51,72% estavam próprias para o consumo humano, enquanto 48,28% apresentaram a presença de Coliformes Totais. Das 24 amostras físico-químicas 75% estavam aceitável e 25% estavam inaceitável para o consumo. Estas atividades permitiram a elaboração de medidas corretivas do sistema de tratamento e foi de importância para o aprimoramento dos conhecimentos adquiridos durante o curso Técnico em Alimentos.

Palavras-chave: Água. Leite. Qualidade.