

INDICADORES DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE CRU REFRIGERADO

Antonio Thiago de Oliveira Campos¹; Edmir Geraldo de Siqueira Fraga²

¹Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá,
e-mail: thiago.campos.spfc@hotmail.com

²Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá,
e-mail: edmirfraga@fcrs.edu.br

RESUMO

O leite é um alimento importante devido ao seu valor nutricional, sendo um dos alimentos mais completos para uma dieta. Para garantir a qualidade do leite o Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) criou as Instruções normativas (IN) 51, 62 e 68, que veio com o objetivo de regulamentar o padrão de qualidade do leite. Nos dias atuais, muitos são os problemas relacionados ao processamento e consumo de leite, sendo possível encontrar diversas irregularidades no processamento do leite. Torna-se importante analisar os problemas existentes no processamento e composição Físico-química do leite cru refrigerado, verificando as condições nutricionais, monitorando e assegurando a saúde da população, e sinalizar possíveis adulterações existentes, evitando prejuízos econômicos. O trabalho tem como objetivo geral avaliar a qualidade Físico-Química do leite cru refrigerado fornecido pelas propriedades leiteiras do estado do Ceará e entregues na indústria de beneficiamento de leite e derivados na região do Vale do Jaguaribe. Os métodos realizados no estudo serão do tipo qualitativo, quantitativo, analítico, descritivo e comparativo. O Estudo será realizado na Companhia Brasileira de Alimentos S/A, localizado no município de Morada Nova-CE, no período de agosto de 2016 a novembro de 2016. Para determinar a qualidade do leite serão realizados testes de alizarol, Dornic, densidade, gordura, crioscopia, alcalinos, cloretos, amido, sacarose, Peróxido de Hidrogênio, formol, SNAP e extrato seco desengordurado.

Palavras-chave: Leite. Qualidade. Fraude.

INTRODUÇÃO

O Leite é definido como o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite é um alimento com um elevado valor nutricional, e um dos alimentos mais completos devido a sua composição Físico-química, sendo uma fonte de nutrientes. As proteínas do leite são extremamente essenciais para nossas dietas, pois são absorvidas e utilizadas na construção das proteínas do corpo humano.

O Brasil é um dos principais produtores e consumidores de leite do mundo. No primeiro trimestre de 2012 o consumo de leite chegou a 5,7 bilhões de litros.

A qualidade dos alimentos é um problema que afeta não só o Brasil, mas todo o mundo, sendo necessária a detecção de produtos adulterados no mercado. Nas indústrias de laticínios, os principais prejuízos relacionados com as adulterações são a redução do rendimento, a diminuição do valor nutricional, a alteração da qualidade dos produtos

beneficiados e em virtude da presença de substâncias nocivas, o consumidor fica exposto, acarretando riscos à sua saúde.

Nos dias atuais, muitos são os problemas relacionados ao processamento e consumo do leite, sendo possível encontrar diversas irregularidades no processamento do leite. Embora as leis vigentes sejam rigorosas, muitos produtores não seguem essas normas, causando diversos prejuízos ao consumidor. Por isso torna-se importante a análise Físico-química do leite, evitando aos consumidores prejuízos financeiros e de saúde.

O consumidor tornou-se mais exigente e muitos são os requisitos que as indústrias de alimentos precisam atender para comercializar seus produtos. Nesse sentido, as análises Físico-químicas permitem estabelecer parâmetros, avaliar o valor alimentar e ainda detectar possíveis adulterações.

METODOLOGIA

Realizou-se um estudo bibliográfico do tipo o estudo será qualitativo, quantitativo, analítico, descritivo e comparativo, de acordo com a metodologia aplicada pela IN 68. utilizando-se os bancos de dados SCIELO, GOOGLE ACADÊMICO, com as palavras-chave mediante consulta aos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) da Bireme: Leite. Qualidade. Fraude. Estabeleceram-se como critérios de inclusão: produções completas de pesquisas em português que abordavam o assunto proposto entre os anos de 2002 a 2016, assim o estudo foi composto por 34 artigos em português e inglês. E excluídos publicações em outros anos, que não representava a temática do estudo, e sem duplicidade de métodos.

REFERENCIAL TEORICO

O Brasil é um dos principais produtores e consumidores de leite do mundo. No primeiro trimestre de 2012 o consumo de leite chegou a 5,7 bilhões de litros. Em 2009 o consumo de leite per capita/ano chegou a marca de 152 litros. No ano de 2004 o Brasil deixou de ser importador de leite, tornando-se também exportador de leite e produtos lácteos, tendo o leite condensado e o leite em pó uns dos principais produtos. Tudo isso refletiu por conta do aumento significativo da produção leiteira. A produção de leite brasileiro no ano de 2008 ultrapassou os 27 bilhões de litros, gerando uma receita de aproximadamente 17 bilhões de reais. O leite tem uma grande importância Socioeconômica na agropecuária Brasileira, sendo considerado um dos produtos com maior importância.

O leite é um alimento bastante consumido em todo Brasil, e conta de suas propriedades o leite está sujeito a sofrer alterações, tanto microbiológica, como Físico-químicas, e consequentemente se não houver um tratamento desse leite obtido seguindo as normas estabelecidas para garantir a qualidade, este produto oferecerá riscos à saúde do consumidor.

A qualidade do leite cru é influenciada por diversas condições, entre os principais estão, os fatores zootécnicos, associados ao manejo, alimentação e potencial genético dos rebanhos, e fatores relacionados à obtenção e armazenagem do leite. A qualidade do leite cru que chega à indústria deve ser garantida pela ordenha higiênica de vacas sadias e bem alimentada, conjunta imediata de refrigeração do leite na propriedade rural e de seu transporte em tanques isotérmicos até a indústria. A garantia da qualidade do leite cru é

de extrema importância pelo fato de influenciar diretamente na qualidade do leite de consumo e de derivados lácteos.

A análise da qualidade do leite é de grande importância pois assegura que o consumidor está adquirindo produtos de acordo com o exigido pela Instrução Normativa 51 e 62, onde são feitos testes laboratoriais determinados e padronizados pela IN 51 e 62, que vão garantir a qualidade do leite.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho ira ter a apresentação de dados das análises físico-químicas que serão 14 métodos sendo eles de acidez, alizarol, densidade, teor de gordura, crioscopia, teste de alcalinos, teste de cloretos, amido, sacarose, peróxido de hidrogênio, teste de formol, antibióticos, extrato seco total, extrato seco desengordurado, contagem de células somática. Em seguida serão analisados os dados e feita as medidas cabíveis. O presente trabalho também terá um termo de fiel depositário que em virtude de acesso de informações da empresa a ser pesquisada, há a preocupação em obter autorização do responsável pela referida empresa no município de Morada Nova, com assinatura do termo de compromisso de uso de dados, e assegurando todos os aspectos éticos.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº51, de 18 de Setembro de 2002. **NORMAS PARA PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE TIPO A, DO LEITE TIPO B, DO LEITE TIPO C, DO LEITE PASTEURIZADO E DO LEITE CRU REFRIGERADO**. Diário Oficial da União, 20 de Setembro de 2002, seção 1, pág.13.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. ANVISA. Instrução normativa n. 68, de 14 de dezembro de 2006. **Métodos analíticos oficiais físico-químicos para controle de leite e produtos lácteos**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 14 dez. 2006.

PAULA, F. P.; CARDOSO, C. E.; RANGEL, M. A. C. Análise Físico-química do Leite Cru Refrigerado Proveniente das Propriedades Leiteiras da Região Sul Fluminense. **Revista Eletrônica TECCEN**, v. 3, n. 4, p. 07-18, 2010.

VIDAL-MARTINS, A. M. C.; BURGER, K.P.; GONÇALVES, A.C.S; GRISÓLIO, A.P.R.; AGUILAR, C.E.G.; ROSSI, G.A.M. Avaliação do consumo de leite e produtos lácteos informais e do conhecimento da população sobre os seus agravos á saúde pública, em um município do Estado de São Paulo, Brasil. **Boletim de Indústria Animal**, v. 70, n. 3, p. 221-227, 2013.