



CARACTERIZAÇÃO DO LEITE CRU REFRIGERADO DA FAZENDA ESCOLA DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIAS – UEG

Flávio de Castro Salles¹

¹ Especialista MBA em Marketing de Negócios, Docente do curso de Tecnologia em Laticínios, flavio.salles@ueg.br

Segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Pecuária de Abastecimento (RIISPOA), entende-se por leite o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. A qualidade do leite cru é influenciada por variáveis, dentre as quais podemos destacar fatores zootécnicos associados ao manejo, alimentação, genética, sanidade dos rebanhos e fatores relacionados à higiene dos utensílios e equipamentos envolvidos, o tempo e temperatura de estocagem dentre outros. No ano de 2011 foi publicada a Instrução Normativa n° 62 (MAPA) em substituição a Instrução Normativa n° 51 regulamentando a produção, identidade e qualidade do leite produzido e comercializado no país. Nesta regulamentação há exigências quanto à qualidade do leite, as quais devem ser seguidas e adotadas com a realização periódica de análises no leite nos estabelecimentos beneficiadores. Considerando a relevância do leite no que se refere a sua qualidade e o aspecto do rendimento industrial, este trabalho tem como objetivo a Caracterização físico-química do leite cru refrigerado produzido na Fazenda Escola da Universidade Estadual de Goiás- Unu São Luís de Montes Belos a fim de verificar se o mesmo atende os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa n° 62. As análises laboratoriais foram realizadas durante o mês de abril a novembro de 2012 (resultados parciais), na qual coletou-se amostras do leite a ser utilizado na fabricação de queijos do Curso de Tecnologia em Laticínios. O leite foi transportado da Fazenda Escola até o Laboratório de Alimentos da Unidade Universitária onde foram realizadas as análises de densidade (g/mL), Acidez (°Dornic), Extrato Seco Total (EST), Extrato Seco Desengordurado (ESD), e também as análises de composição centesimal. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os valores médios de gordura, observados no período de análise variaram de 3,0% a 4,1% apresentando níveis acima dos mínimos estabelecidos pela legislação de 3% para gordura (Brasil, 2011). Os valores médios de sólidos totais ou extrato seco total observados foram de 11,83% a 13,09%, considerando que a legislação estabelece o mínimo de 3% de gordura e de 8,4% para o extrato seco desengordurado, o extrato seco total acima de 11,4% seria adequado para o recebimento e beneficiamento do leite cru refrigerado. Das 35 amostras coletadas e analisadas, verificou-se que a densidade variou de 1,029 g/mL a 1,034 g/mL; a acidez de 15°D a 17°D; ESD 9,37% a 8,32%; Estabilidade Térmica (Alizarol) estável a graduação de 78%. Todas as amostras analisadas apresentaram valores de densidade que podem ser considerados como normais preconizado pela legislação que varia entre 1,028 e 1,034 g/mL. O Alizarol atua como desidratante do leite e simula a estabilidade do leite ao aquecimento. A recomendação da IN 62 é que o leite cru refrigerado tenha estabilidade ao álcool de no mínimo de 72%. Neste estudo, utilizou-se o Alizarol com graduação 78%. Uma pequena variação houve neste sentido, que pode ser explicado pelo fato do leite ter permanecido por um período de estocagem maior já que a estabilidade térmica do leite é afetada por diversos fatores, sendo o principal a acidificação do leite, hidrólise enzimática, alta contagem de células somáticas (CCS), excesso de íons cálcio. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e a comparação de médias foi feita pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. Comparando os valores estabelecidos pela legislação vigente com os dados obtidos, conclui-se que o leite cru refrigerado produzido pela Fazenda Escola da Universidade Estadual de Goiás – Unu São Luís de Montes Belos encontram-se dentro dos padrões físico-químicos estipulados pela Normativa N°62.

Palavras-chave: análise, centesimal, qualidade