

VII Encontro de Iniciação Científica da Universidade Estadual Vale do Acaraú - UVA
AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICO DE LEITE IN NATURA COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE SOBRAL-CE

José Ticiano Frota de Andrade (Zootecnia- UVA), Francisco Weliton Chagas Lima (Zootecnia- UVA), Isana Mara Aragão Frota (Biologia- UVA), Maria Alzira do Carmo Aragão (Biologia -UVA)

Francisco Selmo Fernandes Alves (Orientador e Pesquisador da Embrapa Caprinos)

Palavras-chave: leite, in natura, análise, físico-química.

Gostaríamos de agradecer à Embrapa Caprinos pelo apoio financeiro para realização deste projeto de pesquisa.

Introdução

O leite é um alimento mundialmente produzido e comercializado, possuindo grande valor nutritivo e sendo de grande importância na alimentação humana. O mercado informal na venda de leite de vaca in natura ainda resiste pelas condições da cultura das populações em diversas regiões do Nordeste Brasileiro. Normalmente, o controle de qualidade do leite tem se restringido a provas básicas de rotina para a classificação e destino do produto nas usinas. As características físico-químicas do leite são uma delas, que podem ser influenciadas por fatores de manejos em geral. Neste trabalho, buscou-se avaliar as características físico-químicas do leite de vaca comercializado em ponto de venda no Município de Sobral.

Materiais Métodos

Foram coletadas 10 amostras de leite de vaca, in natura denominadas de A, B, C, D, E, F, G, H, I e J de 10 vendedores ambulantes no período de 17 de março a 13 de junho de 2005. As amostras em quantidade de um litro cada, apresentavam-se em garrafas de refrigerante de dois litros, sem o devido acondicionamento, e imediatamente encaminhadas ao laboratório de leite da Fábrica de Laticínios da Embrapa Caprinos para análises físico-química seguindo os critérios de protocolos analíticos do Instituto Adolf Lutz (1985). Foram analisadas os teores de acidez (Dornic), densidade, gordura e crioscopia.

Resultados e Discussões

As amostras apresentaram os seguintes valores quanto ao grau de acidez, densidade, gordura e crioscopia, respectivamente: (A) 18°D, 1031, 3.9% e -0,58oH; (B) 15°D, 1031, 6.3% e -0,66oH; (C) 18°D, 1032, 4.4% e -0,55oH; (D) 17°D, 1034, 4.0% e -0,51oH; (E) 15°D, 1029, 3.7% e -0,40oH; (F) 18°D, 1034, 3.7% e -0,50oH; (G) 17°D, 1032, 3.0% e -0,48oH; (H) 16°D, 1035, 2.4% e -0,55oH; (I) 18°D, 1035, 3.0% e -0,50oH; (J) 16°D, 1026, 3.2% e -0,60oH. O parâmetro normal para o leite de vaca recomendado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para gordura é de no mínimo 3%. Neste estudo, 70% das amostras apresentaram-se acima do valor normal requerido. Em se tratando de acidez e densidade, todas as amostras apresentaram-se dentro dos padrões normais seguindo os valores do MAPA de (14°D-18°D, 1026-1030) respectivamente. Na crioscopia, as amostras (E; G) apresentaram abaixo do nível mínimo de 0,55oH recomendado pelo MAPA.

Conclusão

A associação das condições de comercialização do produto, tempo de exposição ambiental e a produção inadequada podem alterar os parâmetros indicados. Neste estudo, os aspectos físico-químicos do leite de vaca in natura, variavam nos padrões recomendados pelo MAPA indicando contaminações.