



Ocorrência de leite ácido e adição de água em leite cru entregue em laticínio no estado do Acre

Acidic milk and addition of water in raw milk delivered in in Acre state

Andressa PB^{1*}, José Marques CJ², Francisco LP¹, Antônia KP¹, Maurício SS¹

¹Universidade Federal do Acre, Ciências Biológicas e da Natureza, Rio Branco, AC, Brasil.

*E-mail: ufac.andressa@gmail.com

²Embrapa Acre, Rio Branco, AC, Brasil.

Na ausência de condições de higiene adequadas e de refrigeração do leite pode haver a multiplicação de microrganismos mesófilos, estes fermentam a lactose, produzindo ácido láctico, com a conseqüente acidificação do leite, que vem a ser um dos maiores problemas detectados nas indústrias de laticínios. Outro problema recorrente é a adição de água ao leite, o que causa aumento da temperatura de congelamento do produto, e este tende a se aproximar da temperatura de congelamento da água, sendo esta ainda uma fraude recorrente nas plataformas de recepção. Considerando a importância do nível de acidez para o desenvolvimento de microrganismos no leite, e o que isto representa para a indústria de laticínios e saúde pública, além de verificar possíveis adulterações do leite por adição de água, o que resulta no descarte do produto por parte dos laticínios, o objetivo deste estudo foi analisar a incidência de leite ácido e da adição de água em leite cru entregue a um laticínio no Estado do Acre. Para a análise estatística descritiva foram considerados os dados da quantidade de leite descartada nos anos de 2013 e 2015 fornecidos por um laticínio. A inspeção de qualidade e posterior descarte foram feitas pelo próprio estabelecimento, seguindo critérios próprios, antes do processamento do produto. Verificou-se que, do montante de 3.406.462,00 milhões de litros recebidos no ano de 2013, 11.574,00 mil litros foram condenados por acidez ou adição de água, correspondendo a 3% da produção total rejeitada. Em relação ao descarte por acidez, este correspondeu a 92,69 % dos descartes, sendo a principal causa da condenação do leite no estabelecimento em questão, o que evidencia problemas de manuseio e acondicionamento do produto até a chegada na plataforma de recepção, já as fraudes por adição de água corresponderam a 9,92% dos casos. No ano de 2015 os índices se mantiveram semelhantes, foram recebidos 3.334.778,00 milhões de litros, dos quais 10.858,00 mil litros foram descartados (3%), sendo 90,80% por acidez e 9,8% por adição de água. Conclui-se que, a maior causa de condenação de leite na indústria avaliada é devido aos níveis de acidez do produto, sendo necessário melhorar o atendimento aos requisitos de higiene e resfriamento do leite.

Palavras-chave: Bovinocultura de leite, Laticínios, Produção animal, Pecuária leiteira