

**ANAIS Congrega URCAMP 2010****8ª Mostra de Iniciação Científica****Código:** 313**INCIDÊNCIA DE LEITE IMPRÓPRIO PARA INDUSTRIALIZAÇÃO NA BACIA LEITEIRA DA REGIÃO DA CAMPANHA E SUA DISTRIBUIÇÃO AO LONGO DO ANO.****Autor Principal:** LAIS FERNANDA MIELKE(Mestre)**Orientador:** RENATA WOLF SUNE MARTINS DA SILVA(Mestre)**Co-Autores:****Grande Área:** CIENCIAS AGRARIAS**Área do conhecimento:** CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Resumo:** O leite produzido no Brasil, antes de ser disponibilizado para consumo, nas prateleiras e balcões refrigerados, é submetido à análises e tratamentos térmicos que objetivam respectivamente verificar sua qualidade e garantir a segurança para quem o consome. O teste do alizarol objetiva estimar a estabilidade térmica do leite e ou para verificar se o leite encontra-se ácido. A amostra de leite é misturada a uma solução alcoólica contendo um indicador de pH (alizarina) e observa-se a ocorrência de formação de precipitado. Um aumento na acidez do leite, causada pelo crescimento de bactérias e produção de ácido láctico, leva a um resultado positivo no teste, embora o pH da amostra não seja o mesmo para toda amostra. A concentração da solução alcoólica utilizada pode variar. Na seleção diária do leite, a legislação recomenda que vasilhame por vasilhame ou tanque por tanque, seja utilizado o teste do álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v e no leite recebido em latões após as 10:00 h deve ser selecionado pelo teste do álcool/alizarol na concentração mínima de 76% v/v. O experimento que vem sendo realizado na Região da Campanha do Rio Grande do Sul, na Embrapa Pecuária Sul, durante os anos de 2008 até o presente momento busca identificar a incidência de leite com reação positiva ao teste do álcool e portanto descartados pela indústria assim como a sua distribuição ao longo do ano. Foi coletado semanalmente, no produtor, do leite total resfriado, 950 amostras de leite para analisar formação ou não de coágulos quando da mistura com álcool a 72 e 76%. Das 905 amostras analisadas na Embrapa pecuária Sul, 342 amostras (38%) apresentaram reação positiva ao teste do álcool 72º, e 449 (49%) amostras apresentaram algum tipo de coagulação na prova do álcool à 76º. Independente de essas amostras apresentarem acidez titulável através do teste de Dornic acima de 18 º, esses resultados indicam que ao utilizar o teste do álcool nas concentrações de 72% e 76% aproximadamente 40 e 50% respectivamente, do leite produzido na região da campanha poderiam ser rejeitados pela indústria por apresentarem coagulação no teste do álcool. Durante o período das análises pode-se observar uma maior incidência de reação positiva nos meses de verão e outono.

**Palavras-Chave:** prova do alcool, estabilidade térmica, qualidade do leite,.Imprimir  
Fechar Janela