

Medicina Veterinária

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE CRU REFRIGERADO RECEBIDO POR UM LATICÍNIO DA ZONA DA MATA MINEIRA

Thamirys Cássia Resende Melo - Graduanda do 3º Período, Medicina Veterinária, UFLA.

Julia Coelho Brandão Lima - Graduanda do 10º Período, Medicina Veterinária, UNIVIÇOSA.

Adriano França da Cunha - Professor em Medicina Veterinária, DMV, UFLA. - Orientador(a)

Peter Bitencourt Faria - Professor em Medicina Veterinária, DMV, UFLA.

Ariela Alves da Silva - Graduanda do 13º período, Medicina Veterinária, UFLA

Marcelo Henrique Dias - Graduando do 9º Período, Medicina Veterinária, UFLA

Resumo

A produção de leite em Minas Gerais representa grande parte da produção nacional (26%). As características físico-químicas do leite são fundamentais para garantir a qualidade dos derivados lácteos e a segurança alimentar. Portanto, o objetivo do estudo foi avaliar a qualidade físico-química do leite cru refrigerado recebido por um laticínio da Zona da Mata Mineira, de outubro de 2023 a abril de 2024. A pesquisa foi aprovada pelo Núcleo de Pesquisa e Extensão (NUPEX) do Centro Universitário de Viçosa (UNIVIÇOSA) sob o número de protocolo 661.2024.2.01.06.03.04. As propriedades que forneciam leite para o laticínio possuíam animais mestiços (Holandês x Zebu) criados a pasto e suplementados com volumoso nos períodos de seca. A ordenha era principalmente manual e os rebanhos eram pouco especializados, com média de 18 animais em lactação e produção diária média de 80 litros. Amostras de leite (n=563) das propriedades foram coletadas mensalmente do tanque de refrigeração e enviadas para o laboratório do laticínio. A temperatura do leite do caminhão foi registrada na chegada ao laticínio. No laboratório foram realizadas análises de acidez titulável, estabilidade (alizarol), densidade, crioscopia, teor de gordura, proteína, extrato seco desengordurado (ESD) e extrato seco total (EST). Foram realizadas análises de conservantes e reconstituintes como peróxido de hidrogênio, sacarose, formol, peróxido, cloreto, amido, neutralizantes e presença de antimicrobianos. Os resultados foram discutidos de acordo com os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa nº76/2018 do MAPA. Observou-se que a temperatura média das amostras era de 7,2°C, sendo que seis amostras estavam com temperatura inadequada, ou seja, acima de 7°C (1,1%). Quanto ao alizarol, quatro amostras apresentaram instabilidade (0,7%). Os valores médios de acidez, densidade, crioscopia, teores de gordura, proteína, ESD e EST foram de 14,7°D, 1,030g/mL e -0,537°H, 3,78%, 3,23%, 8,64% e 12,43%. As amostras apresentaram-se fora do padrão de 14 a 18°D para acidez (0,5%), de 1,028 a 1,034g/mL para densidade (0,2%), de -0,530 a -0,555°H para crioscopia (0,9%) e abaixo do teor de 8,4% para ESD (2,5%). Não houve detecção de antimicrobianos, reconstituintes e conservantes em nenhuma das amostras. Conclui-se que é necessário melhorias da produção, estocagem e transporte do leite, assim como maiores qualificações dos fornecedores de leite ao laticínio da Zona da Mata Mineira.

Palavras-Chave: acidez, alizarol, crioscopia.

Instituição de Fomento: UFLA e UNIVIÇOSA

Link do pitch: <https://youtu.be/bl0LjtrkOSg?feature=shared>