

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PESQUISA DE FRAUDE EM LEITE UHT (APOIO UNIP)

Aluna: Natalia Franceschetti Coradi

Orientadora: Profa. Dra. Michele Janegitz Acorci Valério

Curso: Biomedicina

Campus: Bauru

O leite é um dos alimentos essenciais aos humanos, pois há enorme quantidade de nutrientes relacionados ao crescimento e à manutenção de uma vida saudável. Logo, torna-se de grande importância sua garantia de qualidade, sendo esta uma das preocupações para autoridades da saúde e técnicos. Para obter um leite de boa qualidade são necessários controles microbiológicos, em que é avaliada a existência de micro-organismos nocivos, e também avaliação físico-química, que verifica a quantidade de cada componente. O presente trabalho teve como objetivo realizar análises físico-químicas do leite, para verificar se as marcas escolhidas estavam dentro dos padrões de qualidade impostos pela legislação vigente, além de pesquisar possíveis fraudes. Para tanto, foram compradas, em um supermercado da cidade de Bauru, quinze amostras de diferentes lotes de leite fluido UHT, em suas embalagens originais de um litro, provenientes de cinco indústrias diferentes, sendo três amostras de cada indústria, e utilizados três métodos de análise físico-química retirados do livro “Métodos físico-químicos para análise de alimentos” do Instituto Adolfo Lutz, sendo eles: determinação da acidez em ácido láctico, estabilidade ao etanol a 68% e identificação de formaldeído com cloreto férrico. Os resultados da pesquisa foram muito satisfatórios, pois não houve nenhuma adulteração nas amostras analisadas, logo, estão dentro dos padrões exigidos pela lei, sendo próprios para consumo humano.