

AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE LEITE EM PÓ COMERCIALIZADO NA CIDADE DE DOURADOS - MS

CHEVALIER, Raquel Costa¹(quel.chevalier@hotmail.com); **DA SILVA, Cristian Rocha**¹(c.ristian_@hotmail.com); **MONTOVANI, Sarah Priscilla Gomes**¹(sarah.mantovani@hotmail.com); **PINEDO, Rosalinda Arévalo**²(arevalos@hotmail.com); **CORTEZ-VEGA, William Renzo**²(williamrenzo@hotmail.com);

¹Discente do Curso de Engenharia de Alimentos da UFGD- Dourados; PIBIC/UFGD;

²Docente do Curso de Engenharia de Alimentos da UFGD-Dourados;

O leite é constituído basicamente de lactose, gordura, proteínas e sais minerais, é um produto rico em vitaminas A, B e D. A vitamina A fortalece a visão e ajuda a combater infecções, a vitamina B ajuda no crescimento normal da criança e é essencial para a saúde da pele e a vitamina D ajuda no crescimento normal do esqueleto, evitando o raquitismo, pois é indispensável para a absorção de cálcio e fósforo. O leite em pó, além do lugar de destaque na alimentação da população, possui grande importância sob o ponto de vista econômico. Somente em 1997, o Brasil importou mais de US\$ 400 milhões em produtos lácteos, dos quais aproximadamente 60% deste valor foram de leite em pó, mostrando o potencial deste mercado consumidor dentro do País. Os processos para obtenção do leite em pó são: resfriamento e estocagem, mistura de ingredientes, secagem, separação do ar do pó, instantaneização, envase, controle de qualidade, ingredientes e composição. Especificamente, o leite integral fornece, em um litro, cerca de 620 Kcal, energeticamente, equivale a 9 ovos de galinha, 625g de frango, 600g de carne bovina ou 1162g de peixe. O objetivo deste trabalho foi avaliar as propriedades físicas e químicas do leite em pó comercializado na cidade de Dourados. Foram realizadas as análises de umidade, pH, atividade de água, acidez titulável, cinzas, ° BRIX, vitamina C, fibras e lipídeos. Os valores de umidade apresentaram uma média de 4,77%, o valor de pH foi de 3,7, a atividade de água 0,034, a acidez titulável foi de 14,6mg/100g de amostra, o valor de cinzas, que é o conteúdo mineral da amostra foi de 4,93%, o °Brix, grau de doçura foi de 5,5, a vitamina C apresentou o valor de 70,47%, o conteúdo de fibras foi de 4,72% e de lipídeos 4,73%. Podemos concluir através das análises e da consulta da literatura, que os valores de lipídeos, vitamina C, °Brix, acidez titulável e atividade de água apresentaram diferença significativa em relação aos valores encontrados na literatura. Isso pode ser devido ao armazenamento inadequado, uma vez que o produto pode perder suas características após a abertura da embalagem.

Palavra-chave: Leite. Componentes. Legislação.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC, vinculado ao CNPQ pela concessão da bolsa de iniciação científica.