



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA E QUÍMICA DOS LEITES PASTEURIZADOS UHT (CAIXINHA), COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE DOURADOS/MS

Gabriela Pinheiro Dos Santos (gabpinheiro0804@gmail.com)

Wesley Da Luz (wesley.luzz@gmail.com)

Rosalinda Arevalo Pinedo (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)

William Renzo Cortez-Vega (williamvega@ufgd.edu.br)

Maldonado; Carlos Alberto Baca (carlosmaldonado@ufgd.edu.br)

Os leites pasteurizados através do processo UHT permite que o alimento seja conservado por longo período de tempo à temperatura ambiente. O objetivo da presente pesquisa foi avaliar a qualidade física e química dos leites UHT comercializados na cidade de Dourados/MS. As amostras de leite tipo UHT (caixinha) integral de 3 diferentes marcas (A, B e C) foram adquiridos do comércio local da cidade de Dourados. As amostras de leite foram analisados através da técnica de Ultrassom, utilizando o analisador, (Marca Lactoscan SA 50 Milk Analyzer), que permite a determinar parâmetros através de leitura direta automática e impressa de % Gordura, % Proteína, densidade, % lactose e índice crioscópico. Também se realizaram análises de pH, acidez e % gordura (método de Gerber) e % proteína (método titulométrico). Todas as análises foram feitas em triplicata a cada 15 dias durante um período de 90 dias. De acordo com os resultados, os parâmetros obtidos para as marcas A, B e C nos leites, foram: % gordura de $3,23 \pm 0,03$; $3,18 \pm 0,02$; $3,17 \pm 0,02$; % proteína de $2,78 \pm 0,02$; $2,77 \pm 0,02$; $2,63 \pm 0,04$; densidade de $1,026 \pm 0,01$; $1,026 \pm 0,01$; $1,025 \pm 0,02$ g/mL; quanto ao % lactose foi de $4,11 \pm 0,02$; $4,07 \pm 0,01$; $4,03 \pm 0,02$ e índice crioscópico de: $-0,470 \pm 0,01$; $-0,470 \pm 0,02$; $-0,460 \pm 0,03$ para as três marcas respectivamente. Quanto ao pH as Marcas A e C apresentaram resultados muito próximos aos parâmetros que a legislação preconiza, quanto a acidez e % de gordura pelo método de Gerber as três marcas estudadas, apresentaram parâmetros dentro da faixa recomendada pela legislação. Pode-se concluir, que durante o período de 3 meses as três marcas avaliadas apresentaram resultados satisfatórios quanto aos parâmetros de gordura, proteína, densidade, pH e acidez. Algumas variáveis poderiam ser reavaliadas para uma melhor exatidão dos resultados.

Agradecimentos: À Fundação da Universidade Federal da Grande Dourados pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor