



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA E QUÍMICA DOS LEITES PASTEURIZADOS (SAQUINHO) COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE DOURADOS/MS.

Wesley Da Luz (wesley.luzz@gmail.com)
Gabriela Pinheiro Dos Santos (gabpinheiro0804@gmail.com)
Rosalinda Arevalo Pinedo (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)
Maldonado; Carlos Alberto Baca (carlosmaldonado@ufgd.edu.br)
William Renzo Cortez Vega (williamrenzo@hotmail.com)

A pecuária leiteira exerce um significativo papel no desenvolvimento econômico nacional, pois na última década houve um elevado crescimento da produção, assim como uma demanda mais acentuada, devido ao fato que os consumidores estão cada vez mais procurando por alimentos que supram necessidades nutritivas, que o corpo necessita. Este trabalho objetivou-se avaliar a qualidade física e química dos leites pasteurizados (saquinho) comercializados na cidade de Dourados/MS. A matéria prima utilizada foi adquirida no comércio local da cidade de Dourados-MS. Foram selecionadas três marcas (L1, L2 e L3) de leite integral pasteurizado (saquinho) que se comercializa de forma contínua. As análises físicas e químicas foram realizadas (em triplicata) a cada quinze dias durante três meses. Todas as análises foram desenvolvidas no laboratório de tecnologias (LATEC) do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Foram realizadas análises de crioscopia/ponto de congelamento, adição de água, proteína, sólidos totais, lactose, densidade, sólidos não gordurosos (SNG), teor de gordura e pH no analisador de leite Ultrassom marca (Lactoscan SA 50 Milk Analyzer). Assim mesmo, foram realizadas análises de gordura através do método de Gerber, análises de acidez ($^{\circ}\text{D}$ e a determinação de proteínas utilizando. Os resultados obtidos do leite através do Ultrassom para as marcas L1, L2 e L3 respectivamente foram: crioscopia (H°): -0,506; -0,539; -0,503 Adição de água (%): 0,018; 0,013; 0,015 Proteína (%): 2,93; 3,0; 2,88 Sólidos (%): 0,67; 0,63; 0,63 Lactose (%): 4,46; 4,41; 3,95 Densidade (g/mL): 1,029; 1,030; 1,027 SNG (%): 8,04; 8,40; 8,03 Gordura (%): 3,32; 3,90; 3,88 Acidez ($^{\circ}\text{D}$): 16,32; 16,23; 18,26 pH: 6,71; 6,60; 6,82 Gordura método Gerber (%): 3,628; 3,99; 3,72 Proteína método do formol (%): 2,94; 3,12; 3,12. Os leites pasteurizados comercializados em Dourados-MS apresentaram composição físico-química variável. Os parâmetros mais divergentes foram o índice crioscópico, proteína, lactose e densidade, sendo o teor de gordura o único parâmetro em que as três amostras analisadas estiveram dentro dos padrões estipulados pela legislação. Ressalta-se a importância da atuação por parte dos órgãos fiscalizadores, dentro das indústrias de produção de leite para que a legislação seja cumprida e haja uniformidade na comercialização dos leites. Agradecimentos à Fundação da Universidade Federal da Grande Dourados pela concessão de bolsa de iniciação científica.