

**QUALIDADE DO LEITE UHT SEM LACTOSE EM DOURADOS, MS:
AVALIAÇÃO DE COMPOSIÇÃO E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO**

Iasmin Vilalba Nogueira (iass.min.vn@gmail.com)

Giuliane Souza Cristofoli (giuliane.cristofoli033@academico.ufgd.edu.br)

Juan Camilo Bedoya V (juancabedoya18@gmail.com)

Luana Zanardo de Andrade (luanazanardo3@hotmail.com)

Rosalinda Arévalo Pinedo (arevaloros@hotmail.com)

O presente estudo avaliou a qualidade físico-químico do leite UHT sem lactose comercializado na cidade de Dourados e regiões adjacentes de Mato Grosso do Sul (MS), visando verificar sua conformidade com os padrões regulatórios da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foram analisadas cinco marcas diferentes de leite UHT sem lactose, selecionadas em mercados de Dourados, Maracaju e Fátima do Sul. As amostras foram submetidas a testes de pH, gordura, densidade, açúcares, amido e peroxidase, realizados em duplicata no laboratório da Universidade Federal da Grande Dourados. Os resultados indicaram que todas as marcas apresentaram conformidade com a legislação vigente. O pH variou de 6,6 a 6,8, dentro do intervalo permitido (6,6 a 6,8). As amostras mostram valores de gorduras entre 0,25 g/100g e 1,05 g/100g, com a densidade variando de 1,034 g/mL a 1,035 g/mL, também dentro dos limites legais (1,028 a 1,036 g/mL). Não foi detectada a presença de amido nem a presença de açúcares. O conteúdo de proteínas variou de 3,66 g/100g a 4,68 g/100g, superando o mínimo exigido de 2,9 g/100g. Conclui-se que todas as amostras analisadas cumprem os padrões de qualidade estabelecidos pela legislação brasileira, sendo seguras para intolerantes à lactose. Isso confirma a confiabilidade dos produtos no mercado e sua adequação à dieta desses consumidores.

Palavras-chave: composição; físico-química; lactose.