

Análises físico-químicas da qualidade de leites pasteurizados vendidos em um supermercado do Município de Vitória - ES

Autores: Giovanna Resende Pereira; Sara Lauriano Da Silva; Odilon Azevedo Calian; Cláudia Janaina Torres Müller.

Instituição: Instituto de Ensino Superior e Formação Avançada de Vitória - IESFAVI - Vitória - ES - Brasil.

Introdução: O leite é um alimento rico em nutrientes, que possui constituintes como lipídios, proteínas e carboidratos que variam conforme a espécie e raça do animal. A pasteurização do leite tem por objetivo de eliminar micro-organismos patogênicos, como bactérias, leveduras e mofos, sem alterar significativamente sua composição química e nutritiva¹. No intuito preservar a qualidade e evitar fraudes e adulteração em leite, a Instrução Normativa nº 76, de 2018 (IN-76) e suas alterações, regulamentam as características mínimas do leite pasteurizado e os parâmetros físicos químicos adequados para o seu consumo².

Objetivo: Desta forma, o objetivo do estudo foi averiguar possíveis desvios de qualidade de leites pasteurizados vendidos em um supermercado de Vitória-ES. **Material e Método:** Para as análises, foram selecionadas uma amostra de três marcas diferentes de leites pasteurizados, adquiridas em um supermercado do município de Vitória-ES. As amostras foram codificadas como amostra 1, 2 e 3 e submetidas as análises de acidez em ácido láctico, determinação de estabilidade por teste de etanol, identificação da presença de peróxido de hidrogênio (H₂O₂) por iodeto e a determinação da presença de cloro e hipocloritos. Todas as análises foram conduzidas de acordo com as normas descritas pelo Instituto Adolf Lutz³. **Resultados e Discussão:** Na determinação da acidez em ácido láctico, as amostras 1, 2 e 3 apresentaram valores entre 0,13 % e 0,18%, sendo estes, respectivamente, 0,18%; 0,13% e 0,17%. No teste de estabilidade por etanol, todas as amostras se apresentaram estáveis, sem apresentação de coagulação. No teste de identificação de H₂O₂ por iodeto, todas as amostras se apresentaram negativas para a presença desta substância. Da mesma forma, todas as amostras apresentaram negativas no teste de identificação de cloro e hipoclorito em leite. **Conclusões:** Comparados aos parâmetros estabelecidos pela IN-76 e suas alterações, todas as amostras de leite analisadas se apresentaram dentro dos limites permitidos em todos os testes. Sendo assim, as amostras analisadas demonstraram boa qualidade e estão adequadas para consumo.

Palavras-chave: Análise de Alimentos; Legislação sobre Alimentos; Padrão de Identidade e Qualidade de Bebidas de Leite.

Referências Bibliográficas

1. Scherer T. Verificação Quantitativa dos Métodos Qualitativos Oficiais para Detecção de Fraude em Leite. Trabalho de Conclusão de curso do curso de Química Industrial, do Centro Universitário UNIVATES. 2015. Disponível em: <https://www.univates.br/bduserver/api/core/bitstreams/38aa783f-6d02-4ac5-901b-cb3d792692ac/content>. Acesso em: 17 nov. 2024.
2. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018 https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/52750137/doi-2018-11-30-instrucao-normativa-n-76-de-26-de-novembro-de-2018-52749894IN%2076 Acesso: 11 out. 2024.
3. Zenebon O, Pascuet NS, Tiglea, P. (Coord.) Métodos físico- químicos para análise de alimentos. São Paulo, Instituto Adolfo Lutz, 2008.