

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA EM LEITE INFORMAL

Jaqueline S. Paz¹ (EG), Cárta H. Silva¹ (EG), Simone M. Goulart¹ (PQ); João P. V. Santos¹ (PQ)

¹Instituto Federal de Goiás, Campus Itumbiara.

Área do Conhecimento: Ciências Exatas e da Terra

Palavras-chave: Leite informal, adulterantes químicos, análises físico-químicas.

Introdução

O comércio do leite cru isento de qualquer tratamento térmico e controle de qualidade é bastante comum no Brasil. Este fato faz com que a preocupação com a qualidade do leite seja crescente nestes produtos. A ausência de tratamento do leite traz diversos problemas à saúde de seus consumidores, além de resultar em problemas de ordem econômica devido à alta incidência de fraudes, comuns devido à falta de fiscalização (AMARAL; SANTOS, 2011).

Segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), produtos como o leite, antes de serem levados ao consumo, devem passar pelo crivo da Agência Sanitária do governo (BRASIL, 1996).

O presente trabalho visou caracterizar o leite informal comercializado no município de Itumbiara-GO em relação aos resultados de análises físico-químicas e realizar um levantamento das ações de fiscalização no município e comercialização deste produto.

Resultados e Discussão

As amostras foram coletadas em duplicata em todos os pontos de venda detectados no levantamento em três etapas e realizadas análises físico-químicas (BRASIL, 2006).

Segundo a Vigilância Sanitária (VISA-Itumbiara), não existe o comércio de leite informal no município de Itumbiara. No levantamento realizado foram detectados cinco pontos de venda em bairros distintos da periferia.

Os resultados das características físico-químicas das amostras de leite estão apresentados na Tabela (1).

Tabela 1: Análises físico-químicas

Amostra	Acidez (%)	Densidade (g/mL)	Crioscopia (°H)	Gordura (%)	ESD (%)
A	0,17	1,033	-0,552	3,93	9,30
B	0,18	1,031	-0,549	4,30	8,87
C	0,17	1,032	-0,541	3,77	9,02
D	0,19	1,033	-0,553	3,87	9,29
E	0,19	1,031	-0,546	3,40	8,69
Padrão	0,14 a 0,18	1,028 a 1,034	-0,530 a -0,555	Min 3,00	Min 8,20

As amostras apresentaram-se estáveis no teste do alizarol a 72 e 76° GL e não apresentaram resíduos no teste da lactofiltração. A acidez está acima do padrão nas amostras D e E o que pode estar associada à falta de refrigeração nestes produtos e

também uma possível falta de padrões de higiene adequados. Vieira et al. (2014) encontraram resultados semelhantes em amostras de leite cru comercializadas nos municípios de Ipameri e Arizona no estado de Goiás em relação à temperatura e acidez elevadas, indicando a má qualidade e falta de fiscalização do produto.

Conclusões

O comércio de leite informal ainda está presente no município de Itumbiara e, devido à falta de fiscalização e controle de qualidade destes produtos, os consumidores estão expostos a riscos à sua saúde. A falta de refrigeração conduz a uma elevação da acidez, conforme apresentado em algumas amostras que não estão dentro dos padrões de qualidade esperados. Sua qualidade é comprometida pela falta de inspeção sendo um produto de comercialização ilegal.

Agradecimentos



Referências Bibliográficas

- AMARAL, C. R. S. do; SANTOS, E. P. dos. Leite cru comercializado na cidade de Solânea, PB: caracterização físico-química e microbiológica. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.13, n.1, p. 7-13, 2011.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Portaria nº 146, de 7 de março de 1996. **Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 11 mar. 1996. Seção 1, p. 3978
- _____. Instrução a Normativo Nº 68, DE 12 de dezembro de 2006. **Métodos Analíticos oficiais físico-químicos para controle de leite e Produtos lácteos**. Departamento de Inspeção de Produto de Origem Animal. Brasília, 2006.
- VIEIRA, R. P; JERÔNIMO, M. C; SANDA, R. T; ORSINE, J. V. C. Qualidade do leite informal comercializado nas cidades de Ipameri e Orizona – Goiás. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.16, n.2, p. 217-222, 2014.