

012

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE TIPO C E DE LEITE UHT SUSPEITOS DE FRAUDES ECONÔMICAS.

Juliana da Silveira Elias, Daniella Cristina Bernardi, Jeruza Indiará Ferreira, Francine Balzaretto, Gustavo Reinaldo Tadday Neto, Grazyne Tresoldi, Guiomar Pedro Bergmann, Susana Cardoso (orient.) (UFRGS).

O leite é considerado o alimento mais completo, dada sua rica composição em proteína, gordura, sais minerais e vitaminas. Constitui-se em alimento essencial para recém-nascidos de todas espécies de mamíferos, incluindo o próprio homem. Este estudo foi realizado com o objetivo de avaliar características físico-químicas de leites com suspeita de fraudes, encaminhados ao laboratório do Setor de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal da Faculdade de Veterinária da UFRGS. Foram analisadas 17 amostras de leite sendo 11 (64, 7%) leite pasteurizado Tipo C e 6 (35, 3%) leite integral UHT. Os leites foram analisados quanto a sua densidade (g/L), teor de gordura (%), extrato seco total (EST) e extrato seco desengordurado (ESD). Para as análises de EST e ESD utilizaram-se duas diferentes metodologias: a direta (secagem da amostra em estufa a 100°C) e a indireta através do disco de Ackermann. Verificou-se que 45, 5% das amostras de leite pasteurizado Tipo C e 33, 3% do leite UHT apresentaram densidade inferior aos limites estabelecidos pela legislação vigente. Quanto ao teor de gordura, 36, 3% das amostras de leite tipo C e 33, 3% das amostras de leite UHT apresentaram valores menores que 3% (limite mínimo). Quanto ao EST 100% das amostras de leite tipo C apresentavam-se com valores abaixo dos limites, detectados por ambas as técnicas analíticas. O EST do leite UHT em 50% e 83, 3% das amostras, analisadas pelas técnicas de secagem e disco de Ackermann, respectivamente, apresentaram valores abaixo dos índices permitidos. Quanto ao ESD 90, 9% e 100% do leite tipo C e 33, 3% e 66, 6% do leite UHT estavam abaixo dos valores estabelecidos (técnica de secagem/disco de Ackermann, respectivamente). Conclui-se que tanto o leite tipo C quanto o UHT analisados apresentaram-se fora dos padrões físico-químicos exigidos pela legislação brasileira, lesando os consumidores, quanto aos valores nutricionais.