



QUALIDADE DO LEITE PASTEURIZADO PRODUZIDO NA REGIÃO DE DOURADOS-MS

Zitkoski, J.L.^{1.}; Silva, V.G.^{1.}; Souza, R.P.M.^{1.}; Cavenaghi, A.D.^{3.}; Maldonado, C. A. B.^{3.}; Arevalo-Pinedo A. ^{3*}; Arevalo, R. P ^{2.}

^{1,2,3} Curso de Engenharia de Alimentos da Faculdade de Engenharia - FAEN, da Universidade Federal da Grande Dourados, (UFGD), Rodovia Dourados Itahum km 12, Cidade Universitária, Caixa postal: 533. CEP:79825-070 rosalindapinedo@ufgd.edu.br ;

(3*) Universidade Federal do Tocantins, UFT/Curso de Engenharia de Alimentos, Av. NS 15, ALCNO 14, Campus Universitário de Palmas, CEP: 77123-360, Palmas (TO), Brasil.

Para garantir a qualidade e a comercialização dos produtos de origem animal, é de fundamental importância a verificação dos requisitos estabelecidos nos regulamentos específicos, por tanto estas avaliação são necessários para os laticínios assim como dos órgãos fiscalizadores. Assim o objetivo do presente trabalho foi avaliar: densidade a 15°C, gordura, extrato seco, extrato desengordurado, acidez Dornic, índice crioscópico, fosfatase e peroxidase. As amostras do leite foram avaliados a cada 15 dias durante doze meses. Os resultados quanto à acidez do leite foram satisfatórios em todas as amostras, (14 a 17°Dornic). A densidade acusou valores dentro da legislação (1,026-1,040g/mL). O extrato seco desengordurado (ESD) compreende todos os componentes do leite com exceção da água e gordura, na presente pesquisa se obteve valores permitidos na Legislação (8,4 a 12%). Os valores do extrato seco total (EST), nas amostras apresentaram valores dentro do limite pré-estabelecido pela Instrução Normativa 51. Não foi identificada atividade enzimática da fosfatase, indicando que o processamento térmico foi adequado em todos os meses de estudo. No entanto, a atividade da peroxidase indicou positivo, em todas as amostras analisadas, o qual indica que o processo de pasteurização se realizou dentro dos parâmetros exigidos pela legislação.

Agradecimentos:UFGD.