

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

P-170-22 AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO LEITE UHT INTEGRAL COMERCIALIZADO NA REGIÃO METROPOLITANA DO VALE DO PARAÍBA /SP

Autores: Martins KRMF (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional XII-Taubaté (CLR XII)) ; Santos KCS (Bolsista do Programa de Aprimoramento Profissional) ; Benedetti SRC (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional XII-Taubaté (CLR XII)) ; Villela FRMA (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional XII-Taubaté (CLR XII))

Resumo

A atual tendência do mercado em produzir produtos de qualidade e com uma longa vida de prateleira, gerou o interesse de laticínios em produzir leite UHT (Ultra High Temperature) que permite a conservação e o prolongamento da durabilidade do leite em temperatura ambiente. Por outro lado, o tratamento UHT destrói as células viáveis de bactérias psicrófilas, no entanto, as enzimas produzidas por esses microrganismos são termorresistentes e, em alta concentração são as principais responsáveis pela degradação sensorial do produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade do leite UHT Integral comercializado na Região Metropolitana do Vale do Paraíba. Foram analisadas 29 amostras de leite comercializadas no período de agosto de 2011 a agosto 2012. As amostras foram encaminhadas ao Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas do CLR XII Taubaté pelas Vigilâncias Sanitárias municipais. Os parâmetros físico-químicos analisados foram: análise sensorial; acidez em ácido láctico; cloretos; densidade; estabilidade ao etanol a 68%; extrato seco desengordurado; gorduras totais; pesquisa de amido; cromatografia de açúcares segundo o recomendado nos “Métodos físico-químicos para análise de alimentos” (2005) e Instrução Normativa nº 68, do Ministério da Agricultura e Abastecimento (2006). Os ensaios bacteriológicos analisados foram: teste de incubação e contagem de microrganismos mesófilos, segundo Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003, da SDA/MAPA e Portaria nº 370, de 04/09/1997 do MMA. Os resultados foram comparados com a Portaria nº 370/97 do MAA e decreto nº 30.691/52-Riispoa. Das amostras analisadas, uma (3,4%) foi condenada na análise sensorial, acidez e estabilidade ao etanol a 68%; as demais estavam de acordo com a Legislação tanto nos parâmetros Microbiológicos como Físico-químicos analisados. Portanto, infere-se que há investimentos em boas práticas para prevenção da contaminação microbiana, indicando apenas necessidade de atenção na qualidade físico-química do produto.