

A IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA NA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO LEITE

Freitas VPS¹, Mazoni EMA¹, Brigido BM¹, Tambascia JC¹, Oliveira MSF¹.

¹Instituto Adolfo Lutz - Laboratório Regional de Campinas, Seção de Bromatologia e Química. Rua São Carlos, 720. VI. Industrial. Campinas-SP CEP: 130350-420 – e-mail: vpsfreitas@ial.sp.gov.br

Este estudo teve por objetivo evidenciar a importância da relação entre os ensaios físico-químicos e a qualidade nutricional de amostras de leite. Produto de secreção das glândulas mamárias, o leite é um alimento com elevado valor nutricional. A presença e os teores de proteínas, lipídeos, carboidratos, minerais e vitaminas determinam a qualidade da composição, que, por sua vez, é influenciada pela alimentação, período de lactação, condições de produção, conservação e comercialização, entre outros. As exigências de qualidade e higiene para o leite são definidas por legislação específica. A avaliação da qualidade considera as características sensoriais, nutricionais, físico-químicas e microbiológicas. Para promover a eficácia da fiscalização, evitando riscos à saúde do consumidor, fraudes e preservar a qualidade nutricional do leite, é importante monitorar efetivamente a conformidade do produto. Em 2007 surgiram denúncias noticiadas em âmbito nacional sobre fraudes em leites, como adição de hidróxido de sódio e peróxido de hidrogênio. O Instituto Adolfo Lutz, dentro de sua atuação como laboratório de Saúde Pública, vem participando de programa de monitoramento da qualidade de alimentos, Programa Paulista, onde foi incluído o leite em suas diversas classificações de diferentes marcas. A fim de fortalecer as medidas de prevenção e combate a fraude, bem como colaborar nas decisões a serem tomadas nas revisões de legislação, além dos parâmetros mínimos que garantem a identidade e qualidade, foram incluídos alcalinidade das cinzas, cloretos, etanol, lactose, proteínas e sódio total na análise físico-química. Foram retirados os parâmetros considerados testes de plataforma ou de linha de produção, ou aqueles que por si só não identificam as fraudes mascaradas. A interpretação dos resultados da análise físico-química, através dos parâmetros correlacionados, possibilita a detecção de fraudes, alterações nas características sensoriais e as que levem à perda nutricional. A qualidade do leite não depende de novas tecnologias, e sim de matéria-prima de boa qualidade, capacitação, conscientização higiênica sanitária e cooperação por parte dos produtores.