

VIII ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE LEITE UHT E PASTEURIZADO

Santana ES, Portugal AG,; Fonseca YSK, Silva RP, Dias HGG ,Lopes MCN, Pena JH, Cortez SV, Arine MLB.

Instituto Adolfo Lutz - Laboratório Regional de Sorocaba, SP; e-mail: santana.eric@gmail.com

O leite é considerado como o alimento humano mais próximo da perfeição, devido ao seu excepcional valor nutritivo, que se deve aos seus componentes principais: proteínas, carboidratos, gorduras, sais minerais e água. Este produto é um excelente meio de cultura para os microrganismos, devido à características como alta atividade de água, pH próximo ao neutro e riqueza em nutrientes. Os microrganismos patogênicos podem gerar surtos de toxinfecções e provocar alterações como degradação de gorduras, proteínas ou de carboidratos, o que o torna inaceitável para consumo humano. Os objetivos dessa pesquisa foram avaliar as características físico químicas e microbiológicas do leite UHT e pasteurizado, no período de 2008-2009. Foram coletadas no comércio de Sorocaba, pelas Vigilâncias Municipais, 11 amostras de leite UHT e 4 de leite pasteurizado, de diferentes marcas. Para avaliação das características físico químicas e detecção de possíveis fraudes os parâmetros pesquisados foram: características sensoriais, acidez em ácido láctico, gordura total, índice de refração no soro cúprico, proteínas, carboidratos, etanol, amido, peroxidase, cloretos e alcalinidade das cinza. Para avaliação das condições higiênico sanitárias os parâmetros: coliformes a 45°C, *Salmonella* sp, contagem padrão em placas para bactérias mesófilas, *Bacillus sporothermodurans* e *B. cereus* foram avaliados segundo Instrução Normativa nº 68/MA e APHA, 1998. Das amostras de leite pasteurizado 100 % apresentaram-se de acordo com a legislação vigente e 9% das amostras UHT estavam em desacordo por apresentar acidez em ácido láctico abaixo do valor mínimo estabelecido. Pelos resultados encontrados observa-se que os processos de pasteurização e esterilização, podem garantir ao consumidor a qualidade microbiológica do leite, enquanto que a acidez alterada pode ser indicativa de fraude por adição de água ou animal em condições de saúde inadequada, como mastite por exemplo.

Palavras-chave: Leite UHT, físico-química, microorganismos.