

COMPARAÇÃO DA ALCALINIDADE DE CINZAS EM AMOSTRAS DE LEITE UHT NO PRIMEIRO TRIMESTRE E FINAL DA VALIDADE

Rost, M Q S¹, Felipetto, C R K¹.

FEPPS-IPB-LACEN, Porto Alegre, RS¹ – e-mail: maria-rost@fepps.rs.gov.br

Um dos parâmetros analisados no monitoramento (CQUALI-LEITE) das amostras de leite é a alcalinidade das cinzas. Segundo a IN nº8/2006 – MAPA, a presença de substâncias alcalinas adicionadas ao leite faz aumentar a alcalinidade das cinzas e que valores entre 0,015 % e 0,030 % são considerados normais para leite fluído. Sobretudo, valores acima de 0,040 %, caracterizam adição de substâncias alcalinas. Além disto, não existe valor de referência no Regulamento Técnico de Padrão de Identidade e Qualidade do leite UHT para este parâmetro. Neste trabalho foram comparados os resultados de alcalinidade das cinzas de trinta amostras de leite UHT, analisadas no primeiro trimestre e no final da validade do produto, coletadas em 2008 e conforme a metodologia descrita na IN nº8/2006. Paralelamente, participou-se de um ensaio de proficiência cujo provedor foi a CIENTEC para avaliação do desempenho. Os resultados encontrados para média variaram de 0,016 a 0,072 %, para o desvio padrão, de zero a 0,015 % e para o coeficiente de variação, de zero a 44,6 %, considerando cada amostra. Analisando-se os resultados obtidos, não há como identificar uma tendência para o aumento ou a diminuição da alcalinidade entre o primeiro trimestre e o final da validade. Os coeficientes de variação foram bastante distintos, apresentando uma alta dispersão de valores. A grande variabilidade dos resultados pode indicar erros, provavelmente durante a execução dos ensaios em suas etapas mais críticas, como o ponto de viragem na titulação, na transferência das cinzas e na padronização das soluções. Estes resultados obtidos somam-se aos do ensaio interlaboratorial, cujos coeficientes de variação para as duas amostras analisadas foram de 67,9% e de 73,1%. Da mesma forma, o provedor sugere a revisão da metodologia nas suas etapas de maior influência nos resultados de alcalinidade das cinzas em leite UHT.