

MONITORAMENTO DA QUALIDADE SANITÁRIA DO LEITE REALIZADO PELO INSTITUTO ADOLFO LUTZ – LABORATÓRIO DE MARÍLIA DURANTE O PROGRAMA PAULISTA/2007

SILVA RA¹, FERREIRA LO¹, SANTOS RC¹, LICATE MM¹.

Instituto Adolfo Lutz, Marília, SP¹ – e-mail: rasilva@ial.sp.gov.br

No Programa Paulista/2007, foi realizado o monitoramento da qualidade sanitária do leite no estado de São Paulo face às denúncias de fraude e outras irregularidades dos leites comercializados no país. O Instituto Adolfo Lutz – Laboratório Regional de Marília, realizou análises fiscais dos leites UHT e pasteurizado para verificar se atendiam os requisitos de segurança, qualidade e conformidade com a legislação em vigor. Foram coletadas pelas Vigilâncias Sanitárias da região de Assis e Marília, 11 amostras de leites: leite pasteurizado (3) e leite UHT (8). Foram realizadas análises microbiológicas segundo Compendium of methods for the microbiological examination of foods (2001), físico-químicas conforme métodos físico-químicos para análise de alimentos (2005) e de rotulagem. Estavam em desacordo com a legislação em vigor: 1 amostra (9,1%) para os ensaios microbiológicos, 2 amostras (18,2%) para os ensaios físico-químicos e 7 amostras (63,6%) para os ensaios de rotulagem. Em relação aos ensaios microbiológicos e físico-químicos, os motivos de condenação foram: presença de coliformes termotolerantes (1 amostra de leite pasteurizado), gordura total e extrato seco desengordurado (1 amostra de leite pasteurizado), presença de sacarose (1 amostra de leite UHT). Esse monitoramento detectou irregularidades, principalmente quanto aos ensaios de rotulagem e mostrou a necessidade de maior rigor na fiscalização desses produtos.