



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024
São Paulo/SP

e40849

• Bromatologia e Química

Avaliação do monitoramento e orientações dos resultados das análises realizadas pelo LACEN PR nas amostras de leite pasteurizado do Programa Leite das Crianças dos últimos 10 anos

Amanda Maciel¹ , Felipe José Rorato Vitor²

¹ Divisão de Laboratório de Saneantes e Alimentos, Físico Química de Alimentos, Laboratório Central do Estado do Paraná, São José dos Pinhais, PR, Brasil.

² Divisão de Gestão de Qualidade e Biossegurança, Gestão da Informação, Laboratório Central do Estado do Paraná, São José dos Pinhais, PR, Brasil.

*Autor de correspondência: amanda.maciel@sesa.pr.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

O Programa Leite das Crianças atua por meio da distribuição gratuita de leite às crianças pertencentes a famílias em situação de insegurança alimentar. A Seção de Físico Química de Alimentos, do Laboratório Central do Estado do Paraná (LACEN PR), realiza as análises deste produto e os resultados são caracterizados de acordo com a legislação vigente. A partir disso, a Comissão de Monitoramento da Qualidade do Leite Pasteurizado orienta os produtores de leite que atendem ao programa, para que a qualidade do leite entregue pelas escolas mantenha os níveis exigidos para a nutrição correta das crianças amparadas. Analisar dados de monitoramento contínuo revela tendências e padrões que não são visíveis e podem se tornar recorrentes. Em razão disso, o trabalho objetivou a avaliação dos resultados dos últimos 10 anos, a fim de verificar a efetividade da orientação realizada aos laticínios credenciados no programa. Para isso, foram avaliados os resultados dos ensaios físico-químicos (aspecto, odor, acidez, densidade, gordura, sólidos não gordurosos, fosfatase alcalina, peroxidase, índice crioscópico e presença de formaldeído) de 1.736 amostras, através de dados do sistema Harpya-Datusus. Essas informações foram analisadas estatisticamente pelo *software* Libre Office Calc. Dessas amostras, 89,7% apresentaram resultados satisfatórios e 10,3% apresentaram resultados insatisfatórios para aspectos físico-químicos. Dentre os resultados insatisfatórios, 78,0% das empresas apresentaram pelo menos um resultado não satisfatório para seus ensaios e 37,3% exibiram reincidência de não satisfatoriedade. Além disso, 39,0% das empresas apresentam reincidência de conclusões insatisfatórias inferiores a 30 dias; porém, em apenas 13,5% esse resultado se repete para o mesmo ensaio físico-químico. Ou seja, é possível constatar a evidência da relevância do trabalho de orientação aos produtores. Ademais, foram realizados estudos comparativos em relação às reincidências curtas e distantes, investigação da tendência de falha em relação à repetibilidade dos ensaios insatisfatórios, análise de sazonalidade, estacionalidade e estatística da frequência de resultados insatisfatórios intra e entre produtores.

Palavras-chave. Leite, Análise de Alimentos, Insegurança Alimentar.