



Avaliação de requisitos de qualidade de diferentes marcas de leite UHT zero lactose

Rachel Guerrato¹, Marlice Bonacina¹, Leonardo Souza da Rosa^{1*}

*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

Conforme estudos feitos pelo Brasil Dairy Trends em 2020, aproximadamente 127,9 milhões de pessoas (60% da população brasileira) denotam intolerância à lactose. À vista desta demanda, a indústria passou a produzir leite UHT com baixo teor de lactose ou isento de lactose. Segundo a Resolução n° 135/2017, os alimentos para dietas com restrição de lactose que contenham quantidade de lactose igual ou menor a 100 mg/100 mL são considerados isentos de lactose e devem conter a expressão “zero lactose”, “0 lactose”, “isento de lactose”, “sem lactose” e “não contém lactose” próxima à denominação de venda do alimento. Diante do exposto, esse trabalho teve como objetivo avaliar requisitos de qualidade de diferentes marcas do leite ultra pasteurizado integral zero lactose comercializado na cidade de Erechim/RS. No período entre Setembro e Outubro de 2021, foram coletadas quatro amostras referentes a diferentes marcas disponíveis em distintos estabelecimentos comerciais e encaminhadas ao Laboratório de Análises Físico-Químicas e Controle de Qualidade de Leite e Derivados do IFRS *Campus* Erechim. A qualidade destas amostras foi avaliada de acordo com os parâmetros mínimos de qualidade Extrato Seco Total (EST), pH, Lactose, Teste de Peroxidase e Fosfatase Alcalina e antibióticos β - lactâmicos e tetraciclinas. Os resultados indicaram que todas as marcas apresentaram teste de antibióticos negativo, nas amostras analisadas não foram identificados indícios de modificações nas condições de tratamento térmico, visto que as enzimas fosfatase e peroxidase não foram detectadas em nenhuma das quatro amostras. Em relação aos teores de lactose, 75% das amostras estavam em divergência com a legislação vigente, apresentando teores que variaram entre 61 e 720 mg/100 mL. Mediante os resultados obtidos, conclui-se que existem indícios de que as todas as marcas avaliadas não podem ser consideradas zero lactose, fato o qual pode comprometer o bem-estar de consumidores com restrições à lactose, causando distúrbios gastrointestinais.

Palavras-chave: leite UHT; legislação; intolerância à lactose; segurança dos alimentos

Modalidade: Pesquisa