

## **Avaliação de parâmetros de qualidade do leite cru e resfriado recebido por uma queijaria no município de Erechim - RS**

Luana Zamboni<sup>1</sup>, Juliana Flach<sup>1</sup>, Leonardo Souza da Rosa<sup>1\*</sup>  
\*Orientador

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -  
*Campus Erechim. Erechim, RS, Brasil.*

O Ministério Público do Rio Grande do Sul e Ministério da Agricultura estão executando ações visando a melhoria da qualidade do leite e seus derivados, a fim de recuperar a confiança do consumidor, a qual foi comprometida devido à descoberta de resultados importantes como a ocorrência de fraudes, adulterações e utilização de leite de baixa qualidade na fabricação de leites de consumo e queijos, divulgados a partir das Operações Leite e Queijo Compensado. Neste contexto, instituições de ensino, pesquisa e extensão como os Institutos Federais, assumem um relevante papel no desenvolvimento de pesquisas aplicadas à comunidade externa, tais como as propostas neste trabalho, cujos resultados serão diretamente voltados à sociedade e visam contribuir com a saúde pública da população. Em face disso, o trabalho teve por objetivo avaliar parâmetros de qualidade do leite recebido por uma queijaria no município de Erechim. Para tanto, nos meses de julho, agosto e setembro de 2016 foram coletadas aleatoriamente, num silo de armazenamento, amostras de leite cru e resfriado (temperatura: 4 °C), as quais foram analisadas em relação aos parâmetros acidez, índice crioscópico, extrato seco total (EST), estabilidade ao alizarol 72 °GL, densidade, detecção de fraudes por adição de hidróxido de sódio e álcool etílico, além da contagem de microrganismos aeróbios mesófilos. As análises de acidez, índice crioscópico, estabilidade ao alizarol 72 °GL, hidróxido de sódio e álcool etílico foram determinadas conforme Brasil (2006). A quantificação dos parâmetros EST e densidade foi efetuada num analisador ultra-sônico, utilizando-se 5 mL de amostra com temperatura de 15 °C. As contagens de aeróbios mesófilos foram realizadas segundo Brasil (2003). Todos os parâmetros foram determinados em triplicata. O tratamento estatístico foi efetuado pelo Software *Estatística 12.0*. Os resultados indicaram a existência de diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) entre as contagens de aeróbios mesófilos realizadas nos diferentes meses. Os valores médios dos parâmetros físico-químicos foram: acidez (0,18 gác. Láctico.100mL<sup>-1</sup> ± 0,287), índice crioscópico (-0,535°H ± 0,0025), densidade (1,032 ± 0,007), EST (13,38% ± 0,236). Nas contagens de aeróbios mesófilos obteve-se valor médio de (1,01 x 10<sup>7</sup> UFC.mL<sup>-1</sup> ± 1,03 x 10<sup>6</sup>). Não foram verificadas fraudes por adição de hidróxido de sódio ou álcool etílico. Mediante estes resultados, concluiu-se que as amostras avaliadas atenderam aos requisitos mínimos de qualidade físico-química do leite cru e resfriado, estabelecidos pela Instrução normativa nº 62, entretanto, o leite entregue a queijaria amostrada, apresentou indicativos de problemas associados às condições higiênicas ou de armazenamento em seu processo de obtenção, devido à existência de contagens de aeróbios mesófilos com valores superiores ao limite estabelecido pela legislação.

**Palavras-chave:** Qualidade. Leite cru e resfriado. Queijaria. Fraudes.

Trabalho executado com recursos do Edital PROPI 014/2015 – Fomento Interno 2016/2017, da Pró-reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação do IFRS.