



AVALIAÇÃO DA DENSIDADE E ACIDEZ DO LEITE ADQUIRIDO NO COMÉRCIO INFORMAL NO MUNICÍPIO DE ALEGRETE/RS

¹Gabriely Marinho Alfonso, ¹Tainara Trindade Fenrderik, ¹Maria Carolina Quintero Pinheiro, ¹Carina Figueira Gomes, ²Caroline alvares Silva

Entende-se por leite, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta em condições de higiene de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. Para que seja garantida a qualidade do leite e que o mesmo atenda as expectativas do consumidor, são inúmeros os desafios encontrados em todos os elos da cadeia produtiva, que garantam a qualidade nutritiva, sensorial e microbiológica, fatores que se espera encontrar em um produto industrializado e fiscalizado. Porém no Brasil, especificamente no município de Alegrete, encontram-se a comercialização informal do leite, o qual é entregue na casa do consumidor, por meio de tarros com leite a granel ou em garrafas pet's, reutilizáveis, o que compromete a qualidade físico-química e microbiológica do leite e conseqüentemente a qualidade sensorial. O objetivo desse trabalho foi avaliar características físico-químicas como a densidade e acidez titulável, em leite comercializado informalmente por quatro pequenos produtores rurais, denominados A, B, C e D, no município de Alegrete-RS. Esse trabalho constituiu na coleta de 1 L de leite adquirido intencionalmente de cada um dos quatro produtores e encaminhados em caixas isotérmicas ao laboratório de Bromatologia e Nutrição Animal da Urcamp (LABNUR) campus Alegrete, onde foram realizadas as análises de densidade e acidez. A técnica utilizada para a determinação de acidez, consistiu em transferir, com o auxílio de uma pipeta, 10 ml de leite homogeneizado para um erlenmeyer, adicionar 5 gotas de fenolftaleína e titular com soda Dornic até atingir uma coloração rósea. Cada 0,1 ml de solução Dornic gasto na titulação corresponde a 1°D. Para a determinação da densidade foi utilizado o termolactodensímetro de Quevene 15°C, considerando a densidade média do leite entre 1,027 a 1,034 g/cm³. A técnica consiste em colocar uma amostra de leite (cerca de 500ml) lentamente em uma proveta, e mergulhar o densímetro de modo que este flutue livremente. Os resultados obtidos a partir do teste Dornic foram: amostra A: 16°D; amostra B: 12°D; amostra C: 19°D; amostra D: 15°D. O resultado ideal, considerando um leite de qualidade é entre 14°D e 18°D. Quanto à densidade a amostra A apresentou 1,026 g/cm³, B 1,023 g/cm³, C 1,031 g/cm³ e amostra D 1,029 g/cm³. Os resultados obtidos no teste de Dornic mostraram que o leite das propriedades A e D estão dentro dos padrões de acidez. Os resultados obtidos na densidade do leite mostraram que as propriedades A e B tiveram

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária - URCAMP

² Prof Mestre do Curso de Medicina Veterinária - URCAMP

resultado diferente do preconizado por legislação, enquanto as propriedades C e D tiveram resultados positivos. Com esse trabalho foi possível considerar que a avaliação da qualidade físico-química é de extrema importância, pois através destes dados prevê-se a fraude do leite por adição de água e qualidade microbiológica e ou nutricional do leite através do teste de acidez titulável, a qual pode ser influenciada pela proliferação microbiana ou irregularidades nutricionais do rebanho. Porém, são necessários estudos complementares sobre a qualidade desse leite vendido no município de Alegrete, para que seja possível instruir consumidores sobre os riscos em consumir um produto clandestino, que compromete a saúde de quem o consome.

Palavras-chave: Qualidade do leite; Testes físico-químicos; comercialização.