

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE POSSÍVEIS FRAUDES EM LEITES COMERCIALIZADOS NAS CIDADES DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE-MT

BRITTO, G. C. S.¹
BRITTO M. A.²
PICANÇO, N. F. M.³
FARIA, R. A. P. G.³
FERREIRA, N. S. S.¹
SANTIAGO, D.M.¹

¹Estudante do Curso de Engenharia de Alimentos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - campus Cuiabá, Bela Vista

²Profissional em Engenharia de alimentos UNIVAG - MT

³Prof^a. Dr^a. do curso de Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – campus Cuiabá – Bela Vista

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

leite

fraudes

QUALIDADE

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

O uso de compostos químicos adicionados e outras formas de fraudes no leite vêm aumentando no Brasil. A grande maioria destas fraudes tem o objetivo de aumentar o volume ou mascarar a má qualidade do produto. O presente trabalho objetivou avaliar amostras de leite comercializadas na cidade de Cuiabá e Várzea Grande buscando possíveis fraudes por adição de amido, cloreto de sódio, água e sacarose. Obtiveram-se cinco amostras de leites, sendo destas 4 (três marcas de leite UHT e uma de leite pasteurizado) comercializadas em supermercados da região de Cuiabá e Várzea Grande e uma apenas do mercado informal (leite clandestino). As amostras foram enviadas ao Laboratório de Análise Ltda – LAPOA para análises Físico – Química. Todas as análises foram feitas segundo BRASIL (2006). Para a análise de Amido, utilizou-se reagente de Lugol. Na análise de Cloreto de Sódio utilizou-se solução de cromato de potássio à 5% e nitrato de prata. Para a realização da análise de índice crioscópico, utilizou-se um crioscópio eletrônico digital ITR (Mod MC 540). Para análise de presença de sacarose utilizou-se ácido clorídrico e equipamento de banho-maria. Não foram detectados indícios de fraudes nas amostras analisadas. FERREIRA et al. (2003), em seus estudos sobre as condições físico-químicas do leite informal consumido em Sobral-CE, também relataram a ausência de amido. Diferente do analisado aqui, CAMPOS et al. (2011) avaliou possíveis fraudes em leites tipos C da região de Brasília e detectou amostras com presença de cloreto. O índice crioscópico das amostras apresentou valores abaixo de $-0,512^{\circ}\text{C}$ à $-0,531^{\circ}\text{C}$, como estabelecido pela IN 62. A adição de sacarose também não foi detectada. Portanto, apesar dos resultados negativos obtidos nas amostras, ainda deve-se cobrar das autoridades uma maior fiscalização na produção, para que haja sempre produtos da melhor qualidade à venda nos mercados.

