

**APRESENTAÇÃO ORAL - ENSINO SUPERIOR, PÓS-GRADUAÇÃO E FIC -
MEDICINA VETERINÁRIA**

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE PARA PRODUÇÃO DE QUEIJO E
DOCE DE LEITE NO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE CAMPUS
CONCÓRDIA**

Mariane Ribeiros (agro.marianneribeiros@gmail.com)

Luisa Wolker Fava (luisa.fava@ifc.edu.br)

O leite é um alimento de origem animal ingerido mundialmente, tanto na forma fluida ou através do seu processamento gerando derivados. Para a produção de doce e queijo com qualidade, são realizadas análises físico-químicas na matéria-prima, ou seja, o leite. O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade físico-química do leite produzido no setor da zootecnia III do IFC-Concórdia destinado para a produção de queijo e doce de leite. Para isso, foram realizadas análises da matéria-prima no Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal (LabITec POA), incluindo determinação da acidez, gordura, densidade relativa, extrato seco desengordurado (ESD) e extrato seco total (EST).

Os resultados devem obedecer a limites previstos na Instrução Normativa nº 62/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

O estudo foi realizado durante os meses de fevereiro a dezembro de 2017, período onde houve produção de queijo e doce de leite nas dependências do campus. As amostras de leite foram coletadas diretamente do tanque de refrigeração por expansão direta, após homogeneização, e levadas ao

laboratório, onde foram avaliados os parâmetros de gordura, acidez, ESD, EST e densidade (BRASIL, 2006). Foi realizada estatística descritiva para análise dos dados.

As médias do teor de gordura, densidade relativa, ESD, EST e acidez foram de 3,735 %; 1,0298 g/ml; 8,509 %; 12,243% e 16,0945 °D, respectivamente. Os resultados médios encontraram-se de acordo com a legislação vigente, que define valores para gordura de, no mínimo, 3%; densidade entre 1,028 e 1,034 g/ml; ESD mínimo em 8,4% e acidez entre 14 e 18°D (BRASIL,2011).

Em algumas amostras isoladas os valores obtidos estavam fora dos parâmetros exigidos pela legislação. No caso da gordura, isso pode ser influenciado pela má homogeneização do tanque de resfriamento antes da coleta, ou antes da análise, e também pela alimentação dos animais, uma vez que este é o componente do leite que mais sofre variações. Com relação a densidade e ESD, a proteína exerce grande influência nas variações desses parâmetros. Contudo, no laboratório essa análise não está incluída na rotina.

De acordo com os resultados obtidos no presente estudo, pode-se concluir que o leite produzido no IFC-Concórdia é uma excelente matéria-prima para produção de queijo e doce de leite.

Referências :

BRASIL, 2011. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, de 29 de dezembro de 2011.

BRASIL, 2006. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68, de 12 de dezembro de 2006.