

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE IN NATURA COMERCIALIZADO NA CIDADE DE UAUÁ-BAHIA

Ádyla Moura Dantas (adyla2963@gmail.com)

Steyce Neves Barbosa (steyce.zoo@gmail.com)

Camila Oliveira Lima (l.olivercamila@gmail.com)

Andreza Alencar Bezerra (andreza.bezerra@discente.univasf.edu.br)

Emilly Cristine De Lima Gomes (emilly.cristine@discente.univasf.edu.br)

Jennifer Dos Santos Santana (jennifer.santana@discente.univasf.edu.br)

Daniel Ribeiro Menezes (daniel.menezes@univasf.edu.br)

Em Uauá-BA, no ano de 2023, foram produzidos cerca de 916 mil litros de leite de vaca. Sendo o leite bovino, considerado um produto indispensável na mesa do consumidor. Com isso objetivou-se a realizar determinação físico-químico do leite in natura comercializado na cidade Uauá, Bahia. O leite foi adquirido em comércio formal da cidade de Uauá Bahia, sendo uma amostra de cada estabelecimento, totalizando 4 amostras, em seguida foi feita uma média representativa para o município. Essas amostras foram armazenadas em tubo tipo Falcon de 50ML a 20°C, encaminhadas ao laboratório e descongeladas para análise. Os parâmetros de temperatura, gordura, proteína, sólidos, lactose, sais, densidade e ponto de congelamento foram analisados eletronicamente pelo equipamento Analisador de leite, Akso, mini Master. Para a composição físico-química do leite de vaca apresentou uma média de

temperatura de 17,8°C, 4,41% de gordura, 3,28% de proteína, 8,86% sólidos totais, 4,80% de lactose, 28,03% de densidade, 0,77% de sais, -0,592 ponto de congelamento. O leite in natura comercializado em Uauá-BA apresentou composição físico-química compatível com padrões de qualidade, evidenciando teores adequados de gordura, proteína e lactose para consumo.

Palavras-chave: bovinocultura leiteira; comércio formal; qualidade.