

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE LEITE CRU COMERCIALIZADO NA CIDADE DE SANTALUZ-BA

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

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

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

Ádyla Moura Dantas (adyla.moura@discente.univasf.edu.br)

Élice Brunelle Lessa Dos Santos (eliceblsantos@gmail.com)

Sánara Adrielle França Melo (adrielle_fm@hotmail.com)

Ana Maria Coelho Silva (anacoelhosilva2004@gmail.com)

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

A produção de leite é uma das atividades mais importantes do Semiárido brasileiro, desempenhando papel fundamental na permanência do homem no campo. O leite apresenta uma composição rica em nutrientes essenciais para a saúde humana, nesse contexto, a análise bromatológica do leite é fundamental para identificar e quantificar esses componentes, possibilitando a avaliação precisa de seu valor nutricional. Diante disto, objetivou-se realizar análise físico-química de leite cru de vacas comercializado na cidade de Santaluz, Bahia. As amostras de leite cru foram coletadas na Fazenda Santa Luzia, localizada no município de Santaluz-BA, e analisadas por meio do

equipamento eletrônico Akso, modelo Mini Master, para determinação de gordura, proteína, sólidos totais, lactose, sais, densidade e ponto de congelamento. Quanto a composição físico-química do leite, apresentou as seguintes médias de 1,60% de gordura, 3,28% de proteína, 8,90% de sólidos totais, 5,09% de lactose, 0,3315 g/ml de densidade, 0,72% de sais e 0,556 °C de ponto de congelamento. Conclui-se que o leite cru comercializado em Santaluz-BA apresentou composição físico-química próxima aos padrões de referência, porém com teor de gordura inferior ao mínimo legal, o que pode comprometer sua qualidade nutricional e tecnológica. Recomenda-se o aprimoramento das práticas de manejo alimentar e produtivo, bem como a inclusão de parâmetros microbiológicos em estudos futuros para uma caracterização mais ampla da qualidade do leite na região.

Palavras-chave: análise físico-química; consumo de leite; qualidade nutricional; semiárido.