

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITES CRUS ORIUNDOS DO MUNICÍPIO DE SÃO DESIDÉRIO - BA

Gabriela Santos DE OLIVEIRA;
Vanessa Bonfim DA SILVA.

Palavras Chaves: Alizarol; Higiene; Ordenha; Qualidade; Saúde.

O leite é um alimento que está presente diariamente na mesa de grande parte dos brasileiros, e por esta razão a sua qualidade deve ser sempre averiguada a fim de garantir a segurança dos consumidores e ainda prevenir riscos à saúde pública. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo realizar a análise físico-química de leites crus oriundos do município de São Desidério-BA. Foram coletadas cinco amostras de leite cru em uma unidade de pré beneficiamento no referido município, antes da mistura no tanque de refrigeração. As amostras foram imediatamente levadas ao laboratório para a realização das análises de densidade, alizarol, pH por meio de tiras universais e fenolftaleína 1%. A análise da densidade realizada com auxílio do termolactodensímetro, apontou que todas as amostras estavam em conformidade com o que dispõe a legislação brasileira, tendo intervalos de 1,030 a 1,032 g/mL. Estes valores expressam que não houve adição de compostos que configuram fraude, como a adição de água ou outras substâncias que possam alterar a composição original do leite. Na verificação da acidez com uso do alizarol a 72%, três amostras estavam estáveis, uma apresentou-se instável e com discreta formação de grumos, e outra apresentou-se alcalina. A instabilidade à substância alcoólica de alizarina pode estar associada a diversos fatores, como variações de temperatura, alterações microbiológicas, falhas no armazenamento, e até mesmos por questões de higiene inadequada durante a ordenha. A avaliação de pH com tiras universais apontou um resultado de 6,0 para todas as amostras. No teste com fenolftaleína a 1% não houve alteração da coloração em nenhuma amostra. Os dois últimos testes citados, também são utilizados para auxiliar na identificação da acidez do leite, parâmetro essencial para avaliação da qualidade do produto. Contudo, é importante salientar que a testagem do nível de acidez é determinada de forma mais precisa a partir do método de titulação de acidez Dornic. De modo geral, os resultados demonstram que as cinco amostras de leite cru do município de São Desidério-BA estavam com a densidade e pH/acidez conforme o preconizado para o leite cru bovino, no entanto, duas amostras apresentaram-se instáveis ao alizarol. Esses dados reforçam a importância no controle de qualidade do leite cru desde as etapas iniciais da ordenha, uma vez que a obtenção de um produto seguro para o consumo começa ainda na propriedade rural. As falhas nesse processo podem além de comprometer os parâmetros físico-químicos, acarretar um menor tempo de vida na prateleira após o beneficiamento e prejuízos na saúde do consumidor.

Referências Bibliográficas:

ALVES, C. C. *et al.* Qualidade físico-química e microbiológica de leite cru refrigerado na Região Sudoeste da Bahia. **SaBios-Revista de Saúde e Biologia**, v. 18, n. 1, p. 1-8, 2023. DOI: <https://doi.org/10.54372/sb.2023.v18.3254>

BRASIL, 2018. **Instrução Normativa nº76 de novembro de 2018**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/52750137/do1-2018-11-30-instrucao-normativa-n-76-de-26-de-novembro-de-2018-52749894IN%2076. Acesso em: 03 mar. 2026.

SANTOS, T. B. *et al.* Investigação de fraudes e caracterização físico-química e microbiológica em leite cru comercializado informalmente no município de Ariquemes-RO. **Revista Edutec**, v. 3, n. 1, 2022.

SILVESTRIN, P. D.; SODRÉ, L. W. B.; OLIVEIRA, A. P. Análise da qualidade físico-química do leite cru entregue a uma cooperativa beneficiadora do município de Juína-MT. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 1, p. e59811125476, 2022. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i1.25476>