RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

QUALIDADE DE LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO: AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS TECNOLÓGICOS E CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO

William Robertson Pereira Da Silva (robertsonw227@gmail.com)

Elyzandra Paulina Miranda Almeida (paulinaelyzandra@gmail.com)

Maria Julianny Galvão Garcia (juliannygarcia7@gmail.com)

Joyce Andrade Maia (andrademaiajoyce@gmail.com)

Bruna Yasmim Belcho Ferreira (brunabelcho@gmail.com)

Gisele Monique Da Rocha Sarmento (giselemoniquesarmento@gmail.com)

Fabrizia Sayuri Otani (fabrizia_otani@yahoo.com.br)

Introdução: A qualidade dos produtos lácteos, como do leite em pó instantâneo, é um fator essencial para garantir a aceitação do consumidor. Características como rápida dissolução, boa reconstituição e baixos teores de umidade são determinantes para sua classificação e comercialização. Dessa forma, a realização de análises comparativas com os padrões estabelecidos pela legislação vigente é indispensável para verificar a conformidade desses produtos no mercado. Objetivo: Objetivou-se neste trabalho analisar diferentes marcas comerciais de leite em pó instantâneo, por meio de testes de umectabilidade, reconstituição e análise de umidade, para determinar se estão dentro das normativas de legislações vigentes. Metodologia: O trabalho iniciou-se com a aquisição das amostras em entrepostos comerciais, de três marcas

de leite em pó (I1, I2 e I3) especificamente buscando avaliar o tipo “instantâneo”, e foram feitas análises de umectabilidade, teste de reconstituição, e determinação da umidade. Todas as análises foram realizadas em triplicata (n=3). Os dados obtidos foram tabulados em planilha do Programa Excel® para cálculo de média, desvio padrão e posterior análise dos resultados. Resultados: Os resultados indicaram que, no teste de umectabilidade, as amostras I2 e I3 apresentaram tempos de 00min39s ± 0,02 e 00min37s ± 0,03, respectivamente, enquanto a amostra I1 apresentou tempo de 01min27s ± 0,02, estando a amostra I1 fora do limite estabelecido pela Instrução Normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018, que define o tempo máximo de 60 segundos para classificação como leite instantâneo. No teste de reconstituição, todas as amostras apresentaram comportamento adequado, mantendo-se homogêneas, fluidas e sem formação de precipitados após o período de repouso, indicando boa qualidade nesse parâmetro. Os teores médios de umidade foram de I1 2,49 ± 1,81%, I2 2,74 ± 0,25%, I3 3,96 ± 0,02%, evidenciando que as amostras estão dentro dos valores estabelecidos pela legislação, indicando baixa umidade, fator que contribui para maior tempo de vida de prateleira. Conclusões: Com base nos resultados dos testes e análises realizadas, é evidente que as marcas atuantes no mercado nacional seguem as normas quanto a parâmetros de qualidade para esses produtos, demonstrando assim, uma eficácia na fiscalização e popularização quanto ao conhecimento sobre a legislação e a importância da segurança dos alimentos.

Palavras-chave: controle de qualidade; mapa; produtos lácteos; teste de reconstituição; umectabilidade.