RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ASPECTOS DA QUALIDADE DE DOCES DE LEITE COMERCIALIZADOS EM SANTARÉM–PA

Maria Julianny Galvão Garcia (juliannygarcia7@gmail.com)

Elyzandra Paulina Miranda Almeida (paulinaelyzandra@gmail.com)

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

Bruna Yasmim Belcho Ferreira (brunabelcho@gmail.com)

Joyce Andrade Maia (andrademaiajoyce@gmail.com)

Isabela De Oliveira Silva (isabela.oliveira130310@gmail.com)

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

Fabrizia Sayuri Otani (fabrizia.otani@yahoo.com.br)

Introdução: O doce de leite é um produto lácteo amplamente consumido no Brasil, obtido pela

concentração do leite com adição de açúcar, podendo apresentar variações em sua composição em

função do processamento industrial, especialmente quanto ao teor de água e à utilização de ingredientes adicionais. Objetivo: O presente estudo teve como objetivo avaliar aspectos da

qualidade em amostras de doce de leite comercializadas em Santarém-PA, para além de verificar a

qualidade dos produtos, analisar a conformidade com a rotulagem. Metodologia: Foram analisadas

três marcas comerciais de doce de leite, codificadas como A1, A2 e A3, analisadas em triplicata

(n=3). As amostras foram adquiridas em entrepostos comerciais da cidade de Santarém-PA e

submetidas à determinação de pH, teor de umidade e detecção de amido, realizado pelo teste de

Lugol. Os dados obtidos foram tabulados em planilha do Programa Excel® para cálculo de média,

desvio padrão e posterior análise dos resultados. Resultados: Os resultados apresentaram variações

entre as amostras analisadas. Os valores médios de pH foram de A1 (6,71 ± 0,04), A2 (6,74 ± 0,02)

e A3 (6,93 ± 0,02), indicando pequenas diferenças entre as amostras. Segundo a literatura, o doce

de leite apresenta pH levemente ácido a próximo da neutralidade, geralmente na faixa de 6,3 a 6,8,

sendo observado que a amostra A3 apresentou valor de pH superior às demais, situando-se acima da

faixa usual descrita. O teor de umidade apresentou valores de A1 (19,92 ± 0,27%), A2 (24,53 ±

1,19%) e A3 (17,14 ± 4,44%), sendo observadas variações possivelmente relacionadas ao

processamento e à formulação dos produtos. Em relação à umidade, todas as amostras apresentaram valores inferiores ao limite máximo de 30% estabelecido pela Portaria n° 354/1997 do MAPA. No teste de Lugol, as amostras A1 e A2 apresentaram resultado negativo para presença de amido, enquanto a amostra A3 apresentou coloração azulada, indicando resultado positivo. Ao analisar a rotulagem, verificou-se que a presença de amido estava

devidamente declarada na amostra positiva, estando em conformidade com a legislação vigente. De modo geral, os baixos valores de desvio padrão indicam boa repetibilidade e confiabilidade dos resultados, com maior variabilidade observada na amostra A3 para umidade. Conclusão: Com base nos resultados obtidos, conclui-se que as amostras analisadas apresentaram variações nos parâmetros físico-químicos, quanto ao pH e ao teor de umidade, porém mantiveram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente. A detecção de amido em uma das amostras esteve em conformidade com a rotulagem do produto, não configurando irregularidade. Os resultados reforçam a importância do controle de qualidade na indústria de alimentos, contribuindo para segurança do alimento e a confiança do consumidor.

Palavras-chave: controle de qualidade; determinação de ph; produtos lácteos; teste de lugol; umidade.