RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DETECÇÃO DE AMIDO E DETERMINAÇÃO DE PH EM CREME DE LEITE E MISTURAS DE LEITE.

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

Elyzandra Paulina Miranda Almeida (paulinaelyzandra@gmail.com)

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

Joyce Andrade Maia (andrademaiajoyce@gmail.com)

Maria Julianny Galvão Garcia (juliannygarcia7@gmail.com)

Maria Vitória Torres De Andrade (mariavitoriatorresdeandrade@gmail.com)

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

Introdução: O creme de leite é um derivado lácteo caracterizado pelo teor de gordura, obtido a

partir da separação da fração lipídica e classificado como uma emulsão de gordura em água. Esse

produto é amplamente utilizado tanto no consumo doméstico quanto na indústria alimentícia,

devido ás suas propriedades sensoriais e tecnológicas, que contribuem para a textura, sabor e

estabilidade de diversas preparações. Além do creme de leite tradicional, o mercado disponibiliza

produtos denominados como misturas de leite, que se apresentam como alternativas com

composição modificada. Esses produtos podem conter ingredientes adicionais, como gorduras

vegetais, estabilizantes e espessantes, incluindo o amido, frequentemente utilizado para conferir

consistência e melhorar as propriedades tecnológicas. Objetivo: O presente trabalho objetivou

avaliar o pH e analisar a presença de amido em amostras de creme de leite e misturas de leite, de

uma mesma marca comercial. Metodologia: Amostras foram adquiridas em entreposto comercial,

denominadas de TC para a amostra de creme de leite e TM para a amostra de mistura de leite, com

três repetições cada tratamento (n=3). Para a determinação do pH, as amostras foram diluídas em

100mL de água destilada e submetidas à agitação por aproximadamente 30 minutos, visando à

completa homogeneização. Posteriormente, permaneceram em repouso por mais 30 minutos antes

da realização das leituras. As medições de pH foram realizadas com o auxílio de um pHmetro

portátil. A detecção de amido foi realizada por meio do teste com solução de Lugol, na qual o

reagente foi adicionado às amostras, observando-se a possível alteração de coloração como

indicativo da presença de amido. Os dados obtidos foram organizados e tabulados no software

Microsoft Excel ® , para análise. Resultados: Em relação ao pH, as amostras de mistura de leite

(TM) apresentaram valores variando entre 6,77 e 7,00, enquanto as amostras de creme de leite (TC)

variaram de 7,16 e 7,22. Os resultados obtidos indicaram a ausência de amido nas amostras de

creme de leite, evidenciada pela manutenção da coloração amarelada após a adição do Lugol. Por

outro lado, as amostras de mistura de leite apresentaram coloração roxa escura, caracterizando

resultado positivo para a presença de amido. Conclusão: O teste de Lugol demonstrou ser eficiente

na detecção de amido nas amostras de mistura de leite, enquanto as amostras de creme de leite

apresentaram resultado negativo, corroborando as informações declaradas na rotulagem dos

produtos. Observa-se que ambos os produtos apresentaram pH próximo da neutralidade, sendo que

o creme de leite exibiu valores superiores em comparação às misturas de leite. Esses resultados

podem estar associados às diferenças de composição entre os produtos, uma vez que as misturas de

leite podem conter aditivos, como espessantes, que influenciam suas propriedades físico-químicas.

De modo geral, as análises realizadas evidenciaram distinções entre o creme de leite e a mistura de

leite da marca avaliada.

Palavras-chave: análise físico-química; controle de qualidade; fraudes alimentícias; produtos lácteos; tecnologia de alimentos.