RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

AVALIAÇÃO MULTIDIMENSIONAL DA QUALIDADE DE LEITE EM PÓ INTEGRAL COMERCIAL: ASPECTOS TECNOLÓGICOS, NUTRICIONAIS E ECONÔMICOS

Joyce Andrade Maia (andrademaiajoyce@gmail.com)

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

Maria Julianny Galvão Garcia (juliannygarcia7@gmail.com)

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

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

Bruna Yasmim Belcho Ferreira (brunabelcho@gmail.com)

Elyzandra Paulina Miranda Almeida (paulinaelyzandra@gmail.com)

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

Os parâmetros fisícos, tecnológicos e econômicos, sobre a qualidade do leite em pó integral, são extremamente importantes para ser ter uma boa aceitabilidade pelo consumidor. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar o desempenho de três marcas comerciais de leite em pó integral (AI, CI e PI), por meio da análise de umectabilidade, reconstituição, rotulagem nutricional e preço. A metodologia consistiu na determinação do tempo de umectação das amostras, por meio da imersão de (10 g) de leite em pó integral em (250 ml) de água, com registro do tempo necessário para completa molhabilidade. A reconstituição foi mensurada por meio da dissolução

do produto em água (500 ml), utilizando quantidade equivalente à preparação recomendada, seguida de período de repouso de 12 horas para observação da presença de grumos. Adicionalmente, foi realizada a análise de preço das amostras, com cálculo do custo por 100 g. Também foi conduzida a análise comparativa das informações nutricionais descritas nos rótulos dos produtos. Os resultados indicaram que todas as amostras apresentaram adequada reconstituição, não sendo observada a presença de grumos após o período de repouso. Em relação à umectabilidade, a marca PI apresentou menor tempo de umectação, seguida da CI, enquanto a marca AI apresentou maior tempo, indicando menor eficiência nesse parâmetro. A análise de rotulagem demonstrou pequenas variações entre as marcas, com destaque para maior teor de proteínas na marca PI, maior teor de cálcio e presença de gordura trans na marca CI, e maior teor de gorduras saturadas na marca AI. Quanto ao preço, a marca AI apresentou menor custo (3,08 R$/100 g), seguida da CI (3,13 R$/100 g), enquanto a PI apresentou maior valor (3,35 R$/100 g). A análise conjunta dos resultados demonstrou que o melhor desempenho tecnológico não esteve associado ao menor preço, evidenciando a importância da avaliação integrada de diferentes parâmetros na escolha do produto.

Palavras-chave: custo-benefício; produtos lácteos; reconstituição; rotulagem nutricional; umectação.