X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCE DE LEITE E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

[1]OLIVEIRA, Y.G.; [2]ARAÚJO, A.S.; [3]NASCIMENTO, I.C.; [4]PEREIRA, K.A.; [5]OLIVEIRA, A.L.M.; [6]FROTA, S.L.; [7]JANUÁRIO, D.M.P.; [8]RODRIGUES, J.J.

[1]UFCG, CCTA-PPGSA, yanaragoliveira@gmail.com
[2] UFCG, CCTA-UATA, alfredina.santos@professor.ufcg.edu.br
[3] UFCG, CCTA-Engenharia de Alimentos, innarayaraujoo@gmail.com
[4] UFCG, CCTA-PPGSA, keniaalves.jpg@gmail.com
[5] UFCG, CCTA-Engenharia de Alimentos, anamuitoleg123@gmail.com
[6]UFCG, CCTA-Engenharia de Alimentos, sabrinalfrota@gmail.com
[7]UFCG, CCTA-Agronomia, deborah.margarida.januario@gmail.com
[8]UFCG, CCTA-UATA, jocielys.jovelino@professor.ufcg.edu.br

Resumo: A caracterização físico-química de alimentos é essencial para avaliar a qualidade, estabilidade e conformidade com padrões legais. Este trabalho teve como objetivo analisar parâmetros físico-químicos de duas amostras de doce de leite provenientes de diferentes lotes comercializados em Pombal – PB, com base na Instrução Normativa nº 354/1997. Foram avaliados os teores de proteínas e cinzas, além de pH, sólidos solúveis (°Brix), umidade e a presença de ácido sórbico. As análises foram realizadas conforme metodologias oficiais descritas por Adolfo Lutz (2008), sendo todas as determinações realizadas em triplicata. As amostras apresentaram teores de proteínas de 8,09% e 9,79%, cinzas de 1,63% e 1,53%, pH de 6,49 e 6,31, °Brix de 66 e 71, e umidade de 24,20% e 29,41% para as amostras 1 e 2, respectivamente, não sendo detectada a presença de ácido

sórbico. Os resultados indicam que ambas as amostras atenderam aos limites estabelecidos pela legislação, especialmente quanto ao teor de umidade, embora a amostra 2 tenha apresentado valor próximo ao máximo permitido. Observou-se interdependência entre os parâmetros analisados, na qual a maior concentração de sólidos solúveis na amostra 2 pode contribuir para a estabilidade do produto, mesmo na ausência de conservantes químicos. As diferenças observadas sugerem influência do processamento e da formulação sobre as propriedades tecnológicas e a qualidade final do produto. Portanto, os parâmetros físico-químicos avaliados mostraram-se determinantes para a estabilidade, segurança e qualidade do doce de leite, evidenciando a importância do controle tecnológico e da padronização industrial.

Palavras-chave: Estabilidade tecnológica; Segurança Alimentar; Padronização industrial.