

TESTE RÁPIDO DE TINTURA DE IODO PARA DETECÇÃO DE AMIDO EM MISTURAS LÁCTEAS

**Diane Leston Rodrigues¹, Marília Pollnow Bonini¹, Rosimeri Rossales Rossales¹,
Helayne Aparecida Maieves^{1,2}**

*¹Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de
Pelotas, Pelotas, Brasil, (diane.leston@gmail.com)*

²Faculdade de Nutrição – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Brasil

A indústria busca constantemente lançar no mercado produtos que atraiam o consumidor, porém nos últimos anos novos produtos surgiram na tentativa de mitigar os efeitos nos preços, mantendo-se assim, um substituto ao alcance da população vulnerável. A exemplo disso, tem-se as misturas lácteas, onde o produto final é feito com mais de 50% de produto lácteo ou produto lácteo composto, geralmente composta por soro do leite, amido de milho e uma quantidade menor de leite bovino puro, a fim de aumentar o rendimento do produto. Contudo, o efeito acaba refletindo na formulação e consequentemente afetando a composição nutricional, além disso seu uso na confeitaria pode acabar acarretando mudança na textura, conferindo rendimento insatisfatório. Diante do exposto, o objetivo do estudo foi utilizar um teste rápido para identificar amido em misturas lácteas. Foram adquiridas, quatro amostras de “leite condensado” no comércio local. O teste foi realizado sem a identificação das embalagens. As amostras foram dispostas em placas de Petri, e em seguida foram adicionadas duas gotas de solução de iodo 0,1 N. O iodo em solução aquosa possui coloração castanha. Ao encontrar-se com amido, ocorre uma reação que ocasiona uma mudança na coloração da solução, de modo a ficar azulada. Este fato ocorre, devido à oclusão do iodo nas cadeias lineares da amilose. Sendo assim, duas amostras continham amido em sua composição, que foram confirmadas, não somente pela mudança de coloração, mas também através da lista de ingredientes posteriormente. A amostra DL02 apresentou 9 ingredientes no total, sendo o amido o quarto ingrediente na lista, assim como a amostra DL03. As outras amostras apresentaram apenas ingredientes condizentes com o padrão de identidade e qualidade do leite condensado, cujo produto é resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar. As misturas lácteas apresentaram menores valores de proteínas, DL02 e DL03 4g/100g, comparados aos leites condensados DL01 7g/100g e DL04 7,5g/100g. Quanto as gorduras, os valores encontrados foram de 4g; 3,5g; 3g e 6g/100g das amostras, respectivamente. Devido a diminuição do leite em substituição, por amido e aditivos, as misturas lácteas podem ser identificadas de forma rápida, através do uso do teste de iodo, quando este não apresentar informações de forma acessível e fácil.

Palavras-chave: Amilose, leite; produtos lácteos.