



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023

UFV

Universidade Federal
de Viçosa

AVALIAÇÃO DA INCIDÊNCIA DE FRAUDES E DE SUBSTÂNCIAS ADULTERANTES NO LEITE UHT

Ana Luiza F. Silva DTA-UFV; Geovana Elen S. Damasceno DZO-UFLA; Júlia A. Figueiredo
Leite, qualidade, fraudes.

Introdução

O leite é um alimento altamente nutritivo, em vista do seu elevado teor de cálcio e proteínas, o que faz com que seja amplamente consumido pela população. Sob esse viés, as substâncias adulterantes como adição de água e outras substâncias são utilizadas para fraudar o leite. Com isso, é imprescindível para a saúde do consumidor que o leite seja seguro e esteja isento de substâncias ilegais de acordo com a legislação vigente (IN 76/2018).

Objetivos

O objetivo deste trabalho consistiu em avaliar a incidência de fraudes e substâncias adulterantes em amostras de leite UHT integral comercializadas na Região Metropolitana de Belo Horizonte.

Material e Método

Foram selecionadas três marcas de leite UHT, às quais foram avaliadas em dois lotes diferentes, com três amostras de cada lote, totalizando 18 amostras, que foram adquiridas nos meses de julho e agosto de 2022. As análises ocorreram em triplicata, e no Laboratório de Química de Alimentos e de Leite e Derivados da Universidade Federal de Viçosa - Campus de Florestal. Realizaram-se análises quantitativas referentes à crioscopia, densidade e acidez titulável e análises qualitativas para avaliação da acidez e presença ou ausência de amido, cloretos, sacarose, peróxido de hidrogênio, hipoclorito de sódio e neutralizantes de acidez.

Apoio financeiro

Não tivemos.

Resultados e Discussão



Há ilegalidades com a adição de substâncias diluídas no leite, sendo a água e soro de queijo as mais utilizadas, e estão relacionadas com a presença de reconstituintes de densidades, indicados pela presença de sacarose e o cloreto de sódio.

Conclusões

Conclui-se que as amostras de leite UHT integral analisadas apresentaram irregularidades, indicadas pela presença de ilegalidades, como a adição de substâncias diluídas no leite, que estão correlacionadas com a presença de reconstituintes de densidade do leite, evidenciadas pela presença de cloreto de sódio em algumas amostras.

Bibliografia

BRASIL, 2018. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 76, 26 de novembro de 2018. Brasília, Distrito Federal: MAPA. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

Agradecimentos

Agradecemos a Prof^a. Dra. Pollyanna Cardoso Pereira, nossa orientadora, por todo suporte ao longo da nossa pesquisa.

