

CONTROLE FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DO LEITE CRU

Luriana Pereira Camargos

A qualidade do leite é definida por alguns parâmetros, como a composição química, características físico-químicas e higiene. O leite é composto de água (84% a 90%), gordura (2,5% a 6%), proteína (2,8% a 4,5%), lactose (3,5% a 6%) e minerais (< 1%), sendo que a concentração destes constituintes varia entre animais e raças. Pesquisas indicam que mais de 60% das variações na composição do leite são influenciadas por fatores genéticos. (COSTA et al., 2009). Vários fatores podem acarretar a contaminação do leite, desde a alimentação do bovino, os equipamentos utilizados para a retirada do leite, boas práticas de fabricação do início ao fim da ordenha. Doenças no teto da vaca, como a mastite, que é um dos principais e mais prejudiciais tipos de contaminação do leite. Alguns dos fatores que pode afetar a composição do leite são, estágio de lactação, práticas de ordenha, clima, manejo da alimentação. Dentro desses fatores, são feitas análises para descobrir qualquer fraude que haja no leite, e descobrir como está a qualidade deste. Que são as análises físico-químicas que são chamadas de acidez, gordura, sacarose, cloreto. E as microbiológicas que são, contagem bacteriana total (CBT) e contagem de células somáticas (CCS). O objetivo geral deste trabalho é avaliar a qualidade do leite com as análises físico-químicas e microbiológicas na Cooperativa Agropecuária de Goianésia LTDA (CAGEL). O experimento será realizado no laboratório de análises de leite da (CAGEL). Nos meses de Janeiro e Junho, serão coletadas amostras de leite de diferentes produtores, comparando a qualidade do leite em climas diferentes, seco e águas. Com as seguintes análises Físico-químicas: Acidez, Gordura, Sacarose, Cloreto. As análises microbiológicas CCS e CBT serão feitas no laboratório de qualidade do leite CPA (CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTOS) na cidade de Goiânia, nos meses de Janeiro e Junho comparando a qualidade do leite em climas diferentes, seco e águas. Espera-se que em relação à análise em particular, como a Contagem Total de Microrganismo conseguirá testar de forma rápida e segura o estado de qualidade da matéria-prima. Já as análises de gordura, cloretos, sacarose, esperasse verificar também de forma rápida e segura possíveis fraudes que possam mascarar alguma anormalidade que a matéria-prima possa conter. Já a análise de Coliformes tenha resultados de detectar as falhas no processo de beneficiamento da matéria-prima. Todas as análises e todos os seus resultados significativos, ainda precisam ser complementadas assim como os limites exigidos pela legislação, buscar novas novidades para este ramo, até para a Cooperativa CAGEL, estar melhorando, pois as falhas existentes prejudicam os consumidores em geral, em especial aos moradores de Goianésia.

PALAVRAS-CHAVE: ANÁLISES, LEITE, CONTROLE.