



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise de parâmetros físico-químicos do leite produzido em uma granja leiteira de Bananeiras-PB

João M. S. SILVA¹, Esmeralda P. SANTOS², Charllie's A. QUEIROZ³, Severina B. MEIRELES³, Lady D. S. ARAÚJO³

João Maria Soares da Silva

¹Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar-PPGTA, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias-CCHSA, Universidade Federal da Paraíba-UFPB, Campus III, 58220-000 Bananeiras-PB. E-mail: jmssoares.silva@gmail.com

²Professora Dra., Centro de Tecnologia, Departamento de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, Campus I, 58051-900, João Pessoa-PB

³Bacharelado em Agroindústria, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias-CCHSA, Universidade Federal da Paraíba, Campus III, 58220-000, Bananeiras-PB

A tecnologia do leite e derivados fundamenta-se no estudo da produção, composição e qualidade da matéria-prima, sendo essenciais e importantes os parâmetros físico-químicos do leite para os critérios tecnológicos na fabricação dos derivados, pois estes influenciam no rendimento, características sensoriais e qualidades nutritivas dos produtos. A realização das análises de rotina e/ou de plataforma é imprescindível para determinar a qualidade físico-química do leite. O objetivo deste trabalho foi avaliar os parâmetros físico-químicos do leite bovino produzido em uma granja leiteira localizada no município de Bananeiras-PB. As análises físico-químicas foram conduzidas no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos (LCQA) pertencente ao Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). As amostras foram obtidas de uma granja leiteira localizada no município de Bananeiras-PB. Foram realizadas seis coletas. Analisou-se as amostras em triplicata. O período de avaliação foi de 20 a 30 de abril de 2009. Avaliou-se os parâmetros físico-químicos de: gordura, Extrato Seco Total (EST), Extrato Seco Desengordurado (ESD), pH, acidez e densidade. Os resultados foram obtidos em médias e comparados com a legislação vigente. Quanto ao teor de gordura, as concentrações de EST e do ESD e o pH estavam de acordo com a legislação. Para acidez observou-se valores abaixo do mínimo recomendado. A densidade encontrada foi conforme o estabelecido pelas normas vigentes. Ressalta-se que do total de amostras avaliadas, 61,19% se adequaram e 38,81% apresentaram inadequação em todos os parâmetros físico-químicos analisados. Conclui-se que o leite produzido na granja leiteira apresentou uma carência de padronização nos parâmetros físico-químicos avaliados.

Palavras-chave: composição, qualidade, leite.

