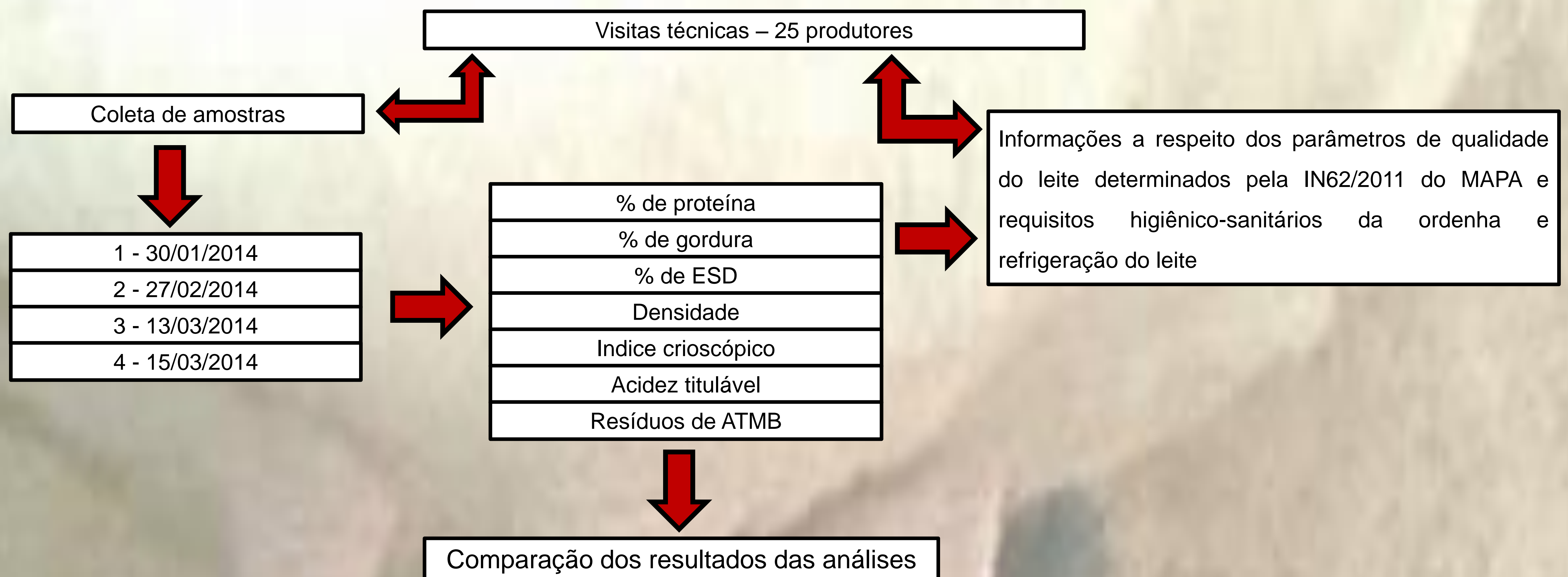


INTRODUÇÃO

A qualidade do leite cru é bastante importante já que dela depende a qualidade dos produtos que o utilizam como matéria-prima. Este estudo teve como objetivo avaliar os percentuais de proteína, gordura e extrato seco desengordurado; índice crioscópico, densidade, acidez titulável; a presença de resíduos de antimicrobianos, neutralizantes ou conservantes em leite cru refrigerado, assim como a influência do estudante de Medicina Veterinária em estágio curricular na educação dos produtores com o intuito de melhorar sua qualidade

MATERIAIS E MÉTODOS



RESULTADOS

Os resultados são demonstrados na tabela 1 e no gráfico 1. Não foram detectados resíduos de antimicrobianos em nenhuma das amostras analisadas.

Gráfico 1- Evolução do percentual de amostras analisadas não conformes quanto ao índice crioscópico (IC), densidade (D), percentual de gordura (G), proteína (P), e extrato seco desengordurado (ESD), presença de antibióticos e acidez (A) em relação a IN 62/2011 do MAPA.

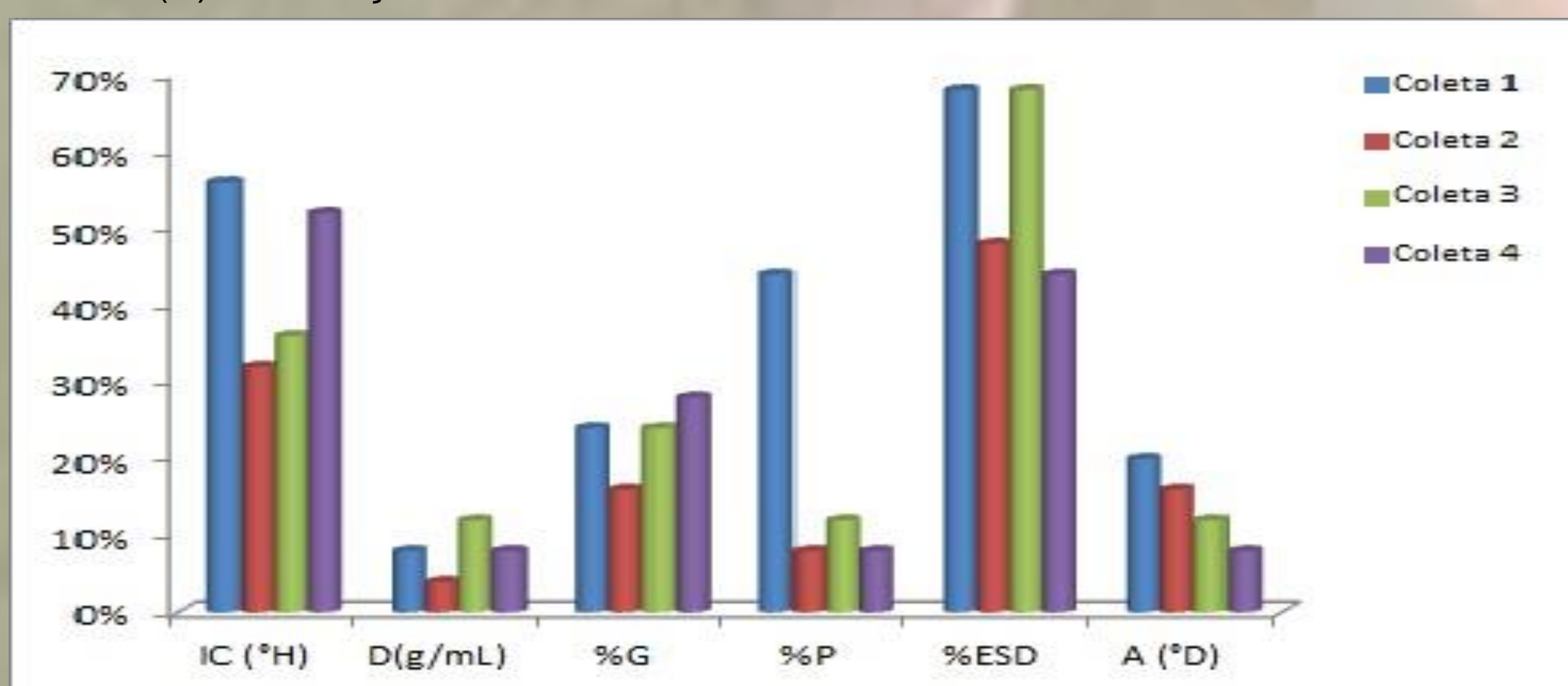


Tabela 1- Média dos valores de índice crioscópico (IC), densidade (D), percentual de gordura (G), proteína (P), e extrato seco desengordurado (ESD), presença de antibióticos e acidez (A) das amostras de leite coletadas nos resfriadores dos produtores de leite do Vale do Itajaí.

Coleta	IC (°H)	D(g/mL)	%G	%P	%ESD	A (°D)
1	-0,521±0,041a	1,028±0,0027a	3,33±0,25a	2,87±0,24a	8,18±0,65a	14,60±1,7a
2	-0,542±0,023a	1,029±0,0016a	4,23±0,34a	2,96±0,11a	8,41±0,29a	17,77±7,7b
3	-0,531±0,032a	1,028±0,0025a	3,42±0,22a	2,96±0,17a	8,31±0,35a	14,88±1,8ab
4	-0,539±0,035a	1,028±0,0027a	3,64±0,23a	2,97±0,17a	8,34±0,66a	15,52±1,8ab

a, b: Letras minúsculas diferentes nas colunas indicam diferença estatística pelo teste Tukey ($P < 0,05$); Letras iguais não diferem entre si significativamente.

A acidez titulável apresentou aumento significativo entre a primeira e a segunda coleta. A média dos valores obtidos foi de 15,70°D. O intervalo aceitável para que o leite seja processado na indústria é de 14°D a 18°D o que faz com que a média obtida para os valores de acidez esteja conforme a IN 62/2011 do MAPA. Estudo anterior, avaliando dez unidades produtoras no município de Pelotas-RS, constatou que a acidez média foi de 16, 26°D. Ao se analisar individualmente as amostras obtidas dos resfriadores observou-se que 14% não estavam de acordo com a IN 62 do MAPA.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A qualidade do leite pode ser definida a partir da avaliação de diversos parâmetros. Neste estudo foram avaliados alguns parâmetros físico-químicos o que permitiu verificar a não adequação do leite cru refrigerado de diversas propriedades ao que estabelece a IN 62/2011 do MAPA. Após a intervenção do estudante de Medicina Veterinária através do fornecimento de informações adicionais a respeito dos parâmetros analisados e o esclarecimento de dúvidas dos produtores acerca de qualidade do leite, ocorreu um aumento significativo no valor médio da acidez titulável.