

Práticas da Disciplina de Inspeção e Tecnologia de Leite e Derivados, Ovos e Mel

Nicole Hiller Bondarczuk; Andrea Troller Pinto;
Márcia Monks Jantzen

ATIVIDADES DO MONITOR

As seguintes atividades foram ministradas no período de Março a Julho de 2012:

- ✓ *Preparo de meios e de reagentes para as aulas práticas;*
- ✓ *Organização do laboratório antes e após as aulas práticas;*
- ✓ *Auxílio aos alunos durante as aulas com relação à manipulação de reagentes e vidrarias;*
- ✓ *Auxílio na digitalização de notas, presenças e controle da realização das tarefas estipuladas aos alunos.*



LeiteCia

Laboratório de Inspeção e Tecnologia de
Leite e Derivados, Ovos e Mel - UFRGS

AULA DE PESQUISA DE SUBSTÂNCIAS FRAUDULENTAS NO LEITE

- ✓ Os alunos adulteravam o leite antes de executarem as técnicas;
- ✓ Foram realizados os testes da determinação da densidade, do extrato seco total e desengordurado, acidez do leite pela prova de estabilidade ao álcool 72° GL, prova do Alizarol e a prova quantitativa de acidez do leite com a solução Dornic;
- ✓ Foram pesquisados a presença de conservantes como o formol e neutralizantes, além de reconstituintes adicionados em casos de fraude por aguagem, tais como a presença de sal, amido e açúcar .



Álcool 72° GL



Solução Dornic



Formol(-)/(+)



Sal(+)/(-)



Amido(-)/(+)

AULAS DE TECNOLOGIA DE QUEIJO E MANTEIGA

- ✓ Acompanhamento da metodologia de fabricação do queijo Minas Frescal e da manteiga;
- ✓ Em cada fase da elaboração enfatizava-se as reações de transformação do leite em derivados, elucidando-se assim os processos bioquímicos e físico-químicos que ocorrem no preparo de tais produtos;
- ✓ A degustação no final da aula propiciava a discussão da qualidade dos derivados elaborados assim como um ambiente de descontração;
- ✓ As aulas práticas levam o aluno a perceber a praticidade dos conhecimentos na vida profissional.



Corte da coalhada



Enformagem/Prensagem



Queijo Minas Frescal



Manteiga