

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

Nicole Hiller Bondarczuk; Andrea Troller Pinto, Marcia Monks Jantzen

Resumo: Entre março e julho de 2012 as práticas da disciplina de Inspeção e Tecnologia de Leite e Derivados, Ovos e Mel consistiram em aulas práticas no laboratório LEITECIA e resolução de exercícios (postados na plataforma Moodle) relacionados a cada aula teórica ministrada, compostos de perguntas e/ou análise de artigos científicos. Foram ministrados dois tipos de aulas práticas, uma sobre a pesquisa de substâncias estranhas ou fraudulentas no leite e outra sobre tecnologia de queijo e manteiga. A turma, composta por 51 alunos, foi subdividida em grupos para cada dia de aula prática, a fim de que houvesse uma melhor compreensão e participação dos alunos. Como nas aulas práticas de fraudes no leite os alunos executavam as técnicas, a turma foi dividida em seis grupos, sendo um para cada tarde de aula. Já na prática de elaboração de manteiga e queijo, foram formados quatro grupos maiores, levando-se em consideração que se tratava de aula práticdemonstrativa. Nas aulas de pesquisa de substâncias fraudulentas no leite, foram realizados os testes da determinação da densidade, do extrato seco total e desengordurado, acidez do leite pela prova de estabilidade ao álcool 72⁰GL, prova do alizarol e a prova quantitativa de acidez do leite com o uso da Solução Dornic. A presença de conservantes como o formol e de neutralizantes (agentes alcalinos) também foi executada. Como a adição de reconstituintes é uma prática possível de ocorre na produção de leite (principalmente quando é adicionada água ao leite), os alunos pesquisaram a presença de sal, amido e açúcar. Como forma de intensificar o aprendizado, os próprios alunos realizavam a adulteração do leite antes de executarem as técnicas. Nas aulas práticas de tecnologia de queijo e manteiga os alunos tiveram a oportunidade de acompanhar a 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. Quanto à resolução dos exercícios propostos, os alunos entregavam material escrito a cada aula teórica. Com isso, observou-se que o rendimento geral da turma foi satisfatório, já que apenas 4% dos alunos tiveram que realizar prova final de recuperação. As aulas práticas da disciplina são importantes para a fundamentação e solidificação de conhecimentos estabelecidos em sala de aula. Estas aulas levam o aluno a perceber a praticidade dos conhecimentos na vida profissional.

Palavras – chave: inspeção de leite, atividades práticas;; alunos.