



AValiação Microbiológica e Físico-Química de Amostras de Leite Pasteurizado Padronizado Tipo C Consumidos na Cidade de Maringá-PR

Elika Akemi Bastos Nishi¹; Erlen Cristina Botelho¹; Claudenice Francisca Providelo Sartor²; Louremi Bianchi Gualda de Souza³

RESUMO: O leite é um alimento natural, de grande valor nutricional e fundamental para a dieta humana em todas as faixas etárias, principalmente por ser uma excelente fonte de proteínas, cálcio, sais minerais e vitaminas (TAMANINI et al., 2007). Por ser um produto altamente nutritivo, de fácil obtenção e muito utilizado pela população, sua qualidade é de fundamental importância, pois o mesmo é considerado um meio de cultura natural e bastante favorável ao crescimento microbiano, além de estar sujeito a fraudes por adulteração (GONGALVEZ; FRANCO, 1998 citado por LEITE; 2002). Diversos trabalhos realizados com leite pasteurizado padronizado tipo C em diferentes regiões do Brasil relatam o elevado percentual de amostras fora dos padrões microbiológicos e físico - químicos estabelecidos pela legislação em vigor. Desta forma as análises físico-químicas e microbiológicas são ferramentas eficientes para o controle de qualidade desse produto, visto que as provas físico-químicas permitem avaliar a qualidade nutricional do leite, a integridade dos nutrientes, possíveis fraudes e a eficácia do processo de pasteurização, enquanto que as provas microbiológicas permitem avaliar a vida útil do produto e crescimento de micro-organismos, inclusive patogênicos (SILVA et al., 2008). Portanto, o presente trabalho tem como objetivo avaliar as características microbiológicas e físico-químicas de diferentes amostras de leite pasteurizado tipo C consumidos em Maringá-PR, visando comparar os resultados obtidos com os padrões estabelecidos pela Legislação Nacional Vigente. A metodologia empregada será realizar análises de acidez, densidade, teor de gordura de leites pasteurizados tipo C e contagem padrão de micro-organismos mesófilos e de coliformes totais e fecais. As amostras de leite pasteurizado tipo C serão coletadas de forma aleatória em vários estabelecimentos de venda na cidade de Maringá, sendo 25 amostras de 5 marcas e lotes diferentes. Os dados obtidos através da realização dessas análises serão organizados e submetidos a técnicas de porcentagem. Desta forma, espera-se que os resultados obtidos estejam dentro dos padrões determinados na legislação vigente.

PALAVRA-CHAVE: Alimento; Controle de qualidade; Micro-organismo.

¹ Acadêmicas do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná.

Programa de Bolsas de Iniciação Científica do Cesumar (PROBIC). ellen_krys@hotmail.com; likaakemi@hotmail.com

² Orientadora e Docente Doutora do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. claudenice@cesumar.br

³ Coordenadora e Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. louremi@cesumar.br