

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE LEITES TIPO UHT COMERCIALIZADOS EM FORTALEZA, CE

Natália da Rocha Pires¹, Maria Elisabeth Barros de Oliveira², Gerla Castello Branco Chinellate¹, Pablyana Leila Rodrigues da Cunha¹, Maria do Socorro Rocha Bastos²

¹Universidade Federal do Ceará, E-mail: natyrp1@yahoo.com.br;

²Embrapa Agroindústria Tropical.

O leite, dada a sua importância para o consumo humano, deve apresentar boas condições higiênico-sanitárias, e estar isento de qualquer forma de contaminação ou substâncias estranhas, além de manter as suas características químicas e físico-químicas originais. Considerando tais premissas, este trabalho teve o objetivo de avaliar a composição química e físico-química de leites UHT de diferentes tipos e marcas comercializados em Fortaleza, CE. Para isso, foram analisadas cinco marcas de leite tipo integral, semidesnatado, desnatado e enriquecido com cálcio e ferro. Para a caracterização mineral, utilizou-se a espectrofotometria de absorção atômica com chama, fotometria de chama e espectrofotometria de absorção molecular. Os teores de gordura, proteína, extrato seco total, extrato seco desengordurado, ponto de congelamento e densidade foram determinados pela técnica ultrasônica. A viscosidade foi medida em reômetro, utilizando-se geometria de cone e placa, à temperatura de 25 °C. As análises de minerais revelaram teores distintos da informação nutricional do produto. Não foram detectados manganês e cobre, e o ferro foi detectado somente na amostra enriquecida com esse elemento. Todas as amostras apresentaram zinco em sua composição. Os minerais mais abundantes nas matrizes avaliadas foram: cálcio, correspondendo a cerca de 28% das necessidades diárias, e magnésio. O teor de gordura foi condizente com os tipos de leite analisados. O leite desnatado apresentou menor teor de gordura que o integral, conforme esperado. Foi observada uma relação direta e positiva entre o teor de gordura e a viscosidade do leite para a maioria das amostras analisadas. Os pontos de congelamento encontrados (– 0,501°C a – 0,530 °C), segundo a legislação vigente, podem ser indicativos de diluição do produto. Entretanto, a afirmativa só poderá ser confirmada mediante a análise de outros parâmetros.

Palavras-chave: alimento, caracterização química, minerais.