



PIBIC/CNPq/UFPG-2011

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DURANTE O PROCESSAMENTO DO LEITE PASTEURIZADO COMERCIALIZADO NO ALTO SERTÃO DA PARAÍBA

Maria do Socorro Araújo Rodrigues¹, Alfredina dos Santos Araújo²

RESUMO

O leite apresenta-se praticamente indissociável da alimentação humana desde o nascimento. Por esse motivo, o estudo da química do leite assumiu grande importância para a garantia de qualidade desse produto e contribui decisivamente no desenvolvimento de novos produtos em laticínios. O leite é um fluido complexo que contém água, lipídeos, proteínas, carboidratos e sais minerais. O objetivo deste trabalho foi avaliar a relação entre o grau de adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em laticínios e a qualidade higiênica sanitária do produto produzido e comercializado no sertão paraibano. O leite produzido e comercializado no sertão paraibano em geral apresentou-se fora dos padrões indicados pela legislação vigente relacionada, tanto no que se refere às variáveis microbiológicas, bem como às físico-químicas, com exceção do extrato seco total e pH, que se apresentou dentro do limite recomendado.

Palavras-chave: leite *in natura*, leite pasteurizado, condições higiênico-sanitárias.

MICROBIOLOGICAL EVALUATION AND PHYSICAL AND CHEMICAL PROCESSING DURING PASTEURIZED MILK MARKETED IN THE HIGH SERTÃO PARAÍBANO

ABSTRACT

The milk has practically inseparable from the human food since birth. For this reason, the study of the chemistry of milk has assumed greater importance in ensuring that product quality and contributes decisively to develop new dairy products. Milk is a complex fluid containing water, lipids, proteins, carbohydrates and minerals. The objective of this study was to evaluate the relationship between the degree of adoption of Good Manufacturing Practices (GMP) in dairy and sanitary hygienic quality of the product produced and marketed paraibano. The milk produced and marketed in paraibano generally presented outside the standards specified by law related, both in relation to microbiological variables, as well as physical-chemical, except for total solids and pH, which is presented within the recommended limit.

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, E-mail: fernandaa.rodrigues@hotmail.com

² Química Industrial, Professora. Doutora, Unidade Acadêmica de Agronomia e Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, E-mail: alfredina@ccta.ufpg.edu.br *Autor para correspondências.