

QUALIDADE DO LEITE E SUA IMPORTÂNCIA PARA O PRODUTO FINAL

Letícia Soares Marques¹, Lucas Vieira Costa¹, Flávia Ferreira Araújo²

¹Graduando em Medicina Veterinária Universo BH Belo Horizonte/ MG Brasil ² Professora do Departamento de Medicina Veterinária Universo BH - Belo Horizonte MG Brasil

² Docente no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Belo Horizonte- Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil

– * Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

INTRODUÇÃO

Produzir leite com qualidade se torna cada vez mais necessário, não apenas porque existem normativas que devem ser cumpridas, mas por melhorar a lucratividade da atividade e atender aos consumidores que estão cada vez mais exigentes.

O leite é considerado um produto completo, nobre, com alto valor nutricional e indicado para ser consumido por todas as faixas etárias. Sendo assim, é indispensável que seja produzido e processado dentro dos parâmetros de qualidade.

MATERIAIS E MÉTODOS

Para a criação deste trabalho, foi feita uma revisão bibliográfica em artigos sobre o tema a partir de 2011 na plataforma Google Acadêmico, e nos sites AgriculturaMG GOV; Diário das leis; Milk Point.

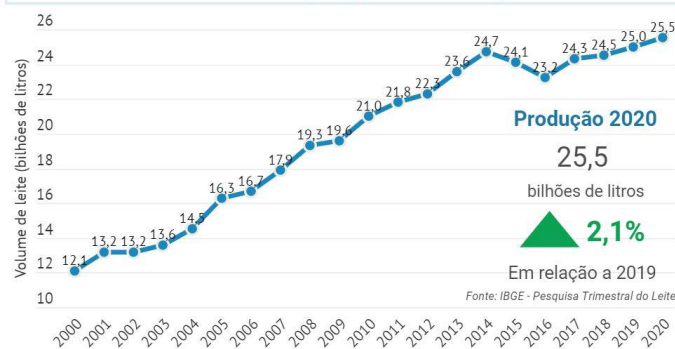


REVISÃO DE LITERATURA

Segundo o Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, define-se por leite, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudas, bem alimentadas e descansadas. O leite é um alimento importante na alimentação devido ao seu nível elevado de nutrientes, como fonte de proteínas, lipídios, carboidratos, minerais e vitaminas, sendo considerado um ótimo substrato para o crescimento de vários grupos de microrganismos, desejáveis e indesejáveis. A variedade da ingestão de leite e seus derivados o torna um alimento oportuno para o consumidor em diversas ocasiões, principalmente no café da manhã e lanches durante o dia, assim como está presente em ingredientes de vários preparos culinários. Sendo uma alternativa de bebida a ser consumida. Estabelecer práticas de bem-estar e executar boas práticas de manejo é necessário para promover melhores condições aos animais e aumentar sua produtividade nas propriedades rurais.

PARÂMETROS DE QUALIDADE: A qualidade do leite passa por avaliações, através de parâmetros físico-químicos (estabilidade ao alizarol, acidez titulável, densidade relativa, índice crioscópico), de composição (gordura, proteína, extrato seco desengordurado) e por padrões higiênicosanitários (contagem total bacteriana, contagem de células somáticas, detecção de resíduos de antibióticos). A **IMPORTÂNCIA DA QUALIDADE DO LEITE PARA O PRODUTO FINAL:** O leite pode apresentar alterações em sua composição físico-química, devido a alguns fatores, como origem do animal, raça, alimentação, idade, quantidade de partos, tempo de lactação e também do clima, por esta razão, existem padrões que são estabelecidos para, poder detectar erros que interferem na qualidade do produto final, sendo por manejo inadequado até mesmo fraudes, que acontecem comumente.

Produção de leite sob inspeção no Brasil de 2000 a 2020
Volume total de leite adquirido pelos laticínios inspecionados



CONCLUSÃO

O leite é um alimento lácteo rico em nutrientes que beneficia tanto a saúde humana como o bem-estar animal, por isso este laticínio é muito importante que esteja com boa qualidade, respeitando as boas práticas e os requisitos obrigatórios, assim valorizando a segurança alimentar. Para realizar as boas práticas da qualidade do leite, existem parâmetros que detectam e determinam o estado do alimento lácteo, são separados em 3 grupos: físico – químicos, de composição, e higiênico – sanitários. O leite também passa por tratamentos térmicos que ajudam e auxiliam para seu crescimento significativo e à diminuir as alterações de microrganismos patogênicos, são eles: a pasteurização e a ultra – alta temperatura – UHT ou UAT. Por fim, os parâmetros físico-químicos utilizados para a análise do leite indicam manejo inadequado do leite para detecção de possíveis fraudes e garantir a qualidade do produto final.

BIBLIOGRAFIA

AgriculturaMG GOV; Diário das leis; Milk Point; BRASIL. Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial União. 30 março, 2017. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária – Brasília,