

012

**QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE TIPO C E DE LEITE UHT SUSPEITOS DE FRAUDES ECONÔMICAS.**

*Juliana da Silveira Elias, Daniella Cristina Bernardi, Jeruza Indiará Ferreira, Francine Balzaretto, Gustavo Reinaldo Tadday Neto, Grazyne Tresoldi, Guiomar Pedro Bergmann, Susana Cardoso (orient.) (UFRGS).*

O leite é considerado o alimento mais completo, dada sua rica composição em proteína, gordura, sais minerais e vitaminas. Constitui-se em alimento essencial para recém-nascidos de todas espécies de mamíferos, incluindo o próprio homem. Este estudo foi realizado com o objetivo de avaliar características físico-químicas de leites com suspeita de fraudes, encaminhados ao laboratório do Setor de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal da Faculdade de Veterinária da UFRGS. Foram analisadas 17 amostras de leite sendo 11 (64, 7%) leite pasteurizado Tipo C e 6 (35, 3%) leite integral UHT. Os leites foram analisados quanto a sua densidade (g/L), teor de gordura (%), extrato seco total (EST) e extrato seco desengordurado (ESD). Para as análises de EST e ESD utilizaram-se duas diferentes metodologias: a direta (secagem da amostra em estufa a 100°C) e a indireta através do disco de Ackermann. Verificou-se que 45, 5% das amostras de leite pasteurizado Tipo C e 33, 3% do leite UHT apresentaram densidade inferior aos limites estabelecidos pela legislação vigente. Quanto ao teor de gordura, 36, 3% das amostras de leite tipo C e 33, 3% das amostras de leite UHT apresentaram valores menores que 3% (limite mínimo). Quanto ao EST 100% das amostras de leite tipo C apresentavam-se com valores abaixo dos limites, detectados por ambas as técnicas analíticas. O EST do leite UHT em 50% e 83, 3% das amostras, analisadas pelas técnicas de secagem e disco de Ackermann, respectivamente, apresentaram valores abaixo dos índices permitidos. Quanto ao ESD 90, 9% e 100% do leite tipo C e 33, 3% e 66, 6% do leite UHT estavam abaixo dos valores estabelecidos (técnica de secagem/disco de Ackermann, respectivamente). Conclui-se que tanto o leite tipo C quanto o UHT analisados apresentaram-se fora dos padrões físico-químicos exigidos pela legislação brasileira, lesando os consumidores, quanto aos valores nutricionais.