

103

CORRELAÇÃO ENTRE PONTO DE CONGELAMENTO, DORNIC E pH DO LEITE NO EXTREMO SUL DO RIO GRANDE DO SUL. *Cléber Carbonari, Vivian Fischer, Lúcia Treptow Marques, Maira Balbinotti, Fábio José Reckziegel, Sandra Salaberry, Maria Edi R. Ribeiro.*

(Departamento de Zootecnia, FAEM, UFPEL)

O ponto de congelamento (PC) tem por principal finalidade a detecção de fraudes por adição de água, porém pode ser modificado pelo estado de conservação da amostra. A degradação da lactose por ação microbiana faz com que se produza formação de quatro moléculas de ácido láctico a partir de cada molécula de lactose, provocando a elevação da acidez da amostra. Como consequência, haverá um aumento de substâncias solúveis no leite e o PC distancia-se de zero. As indústrias locais também usam esse teste como uma medida auxiliar para identificar amostras com acidez elevada. O presente trabalho teve como objetivo verificar a correlação entre PC, Dornic e pH, que são os testes usualmente utilizados para determinar a acidez do leite que chega na indústria. O experimento foi realizado no período de abril de 2002 a julho de 2002. Para PC e acidez titulável (graus Dornic) utilizou-se 2.309 amostras de leite, onde observou-se uma correlação negativa de $-0,21$, ($P=0,0001$). A relação entre PC e pH foi avaliada em 1.568 amostras verificando-se uma correlação positiva de $0,17$ ($P=0,0001$). Os resultados desse trabalho indicam que as correlações entre PC, Dornic e pH são baixas, podendo haver interpretações errôneas, quando o PC é usado para identificar amostras de leite ácidas. PIBIC-CNPq/UFPEL