

ANÁLISE COMPARATIVA DO TEOR DE LIPÍDIOS TOTAIS DE DIFERENTES MARCAS DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL

(IC)VIEIRA Deisyelle Jeniffer. MARANHÃO Rita. NOGUEIRA Josimara. (PQ): GUINESI Luciana

INTRODUÇÃO:

O leite é um alimento de grande importância na alimentação humana, devido ao seu elevado valor nutritivo. Como fonte de proteínas, lipídios, carboidratos, minerais e vitaminas.

A gordura do leite da vaca é importante contribuinte na ingestão de ácidos graxos essenciais e vitaminas, especialmente as lipossolúveis.

A durabilidade do leite é limitada pela presença e multiplicação de microrganismos, que causam modificações físico-químicas no mesmo.



RESULTADOS PARCIAIS:

Foram feitas três análises para cada uma das três caixinhas de leite selecionadas do lote L12A1831 do leite pasteurizado integral Parmalate e obteve-se os seguintes resultados:

| Nº de análises: | 1º caixinha | 2º caixinha | 3º caixinha |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|
| 1º análise | 0,48 g | 0,69g | 0,45g |
| 2º análise | 0,55g | 0,47g | 0,43g |
| 3º análise | 0,29g | 0,45g | 0,51g |

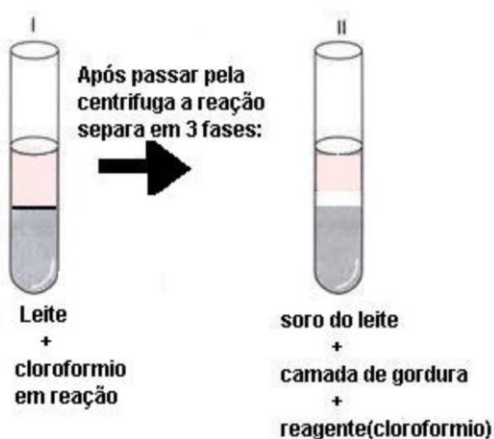
OBJETIVO:

Este trabalho tem como objetivo analisar o teor de lipídios totais em leite industrializado comercial, comparando-se os resultados em relação à marca e lote bem como àqueles estabelecidos pela ANVISA.

Conclusão:

Os resultados encontrados até o momento, estão acima dos valores pré-estabelecidos e novas análises e pesquisas com outras metodologias serão realizadas para normatização dos resultados.

MATERIAIS E MÉTODOS:



Adiciona-se 5mL de leite à 5 mL de clorofórmio. Automaticamente essa solução torna-se trifásica, separando-se a camada de gordura. Essa camada é retirada com auxílio de uma pipeta graduada e levada para pesagem, obtendo-se o resultado em gramas. Esses resultados são comparados com os valores pré-estabelecidos.

REFERÊNCIAS:

BAUMAN, DE, CORL, LH.; GRINARI, JM. Trans fatty acids, conjugated linoleic acid and Milk fat synthesis. In: Cornell Nutrition Conference for freed Manufactures (*proceedings*). New York: New York State Colleg of Agricultura avd life Sciences / Department of Animal Science and Division of Nutritional Science, 1998. p. 95-103

BAUMGARD et al., j. Am. Physiol. 278:R179,2000

BRANDÃO, S. C. C. tecnologia da produção industrial de iorgute. Leite e Derivados, v.5,n.25, p.24-38, Nov./Dez., 1995

BRASIL, Ministério da Agricultura de leites e Derivados. 2006.