



CARACTERIZAÇÃO DO LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL TIPO "C"  
PRODUZIDO DA U.D.B.-EMATER/PA

ZAMORIM, B.G.A.C. <sup>1</sup>, RIBEIRO, I.A. <sup>2</sup>, SILVA, A.E. <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Unidade Didática Agroecológica do Nordeste Paraense (UDB), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (EMATER/PA) - Rod. BR 316 SN, CEP 6710597, Centro - Marituba, PA, Brasil. <sup>2</sup> Graduanda em Engenharia de Pesca - Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA). <sup>3</sup> Docente do Curso de Tecnologia Agroindustrial - Alimentos. Universidade do Estado do Pará - (UEPA). Email: [glaude@gmail.com](mailto:glaude@gmail.com)

O leite é um alimento muito importante devido sua constituição, já que é fonte de proteína, lipídios, carboidratos, vitaminas e minerais. As alterações nas características físico-químicas e microbiológicas ocorrem desde o momento da ordenha até o beneficiamento pela indústria. Os fatores que podem influenciar tais alterações são as condições higiênicas de obtenção do leite, a higiene dos utensílios e equipamentos envolvidos na estocagem, a sanidade do rebanho, o tempo e a temperatura de estocagem nos tanques de expansão, o transporte e as condições de estocagem na indústria, dentre outros fatores. Por isso, o cuidado na sua manipulação e de suma importância para minimizar ao máximo essas alterações no leite. Logo, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do leite pasteurizado integral tipo C, produzido na Unidade Didática Agroecológica do Nordeste Paraense, da EMATER/PA. Foram realizadas as análises físico-químicas de acidez, densidade, sólidos solúveis proteína, gordura; e microbiológicas contagem padrão em placas, Coliformes a 35°C e 45°C, *Salmonella* SSP. Os resultados obtidos foram comparados com os padrões estabelecidos no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). O leite pasteurizado apresentou 3,65% de proteína, 3,47% de gordura, densidade 1,0295g/mL, 14° Brix, acidez de 14,5° Dornic. Com relação aos parâmetros microbiológicos, o leite pasteurizado apresentou ausência de Coliformes a 35°C, ausência de Coliformes a 45°C,  $5 \times 10^3$  UFC/mL em Contagem Padrão de Bactérias e ausência de *Salmonella* SP. Demonstrando assim que todos os parâmetros estão de acordo com a legislação vigente.