



ACIDEZ NO LEITE EM UM LATICÍNIO COM INSPEÇÃO FEDERAL NA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DE RONDÔNIA: LEVANTAMENTO DE DADOS

JANAINA PEIXOTO FERREIRA BATISTA; GABRIEL HENRIQUE DE PAULA JORGE;
GABRIEL OLIVEIRA DE ALMEIDA; JULIO APARECIDO DAMASCENO JUNIOR; LUCAS
QUEIROGA DE OLIVEIRA

Introdução: O leite é um alimento rico em diversas fontes de vitaminas e proteínas sendo essencial na alimentação humana. Tal alimento necessita de extremos cuidados na sua produção, desde a hora da ordenha, alimentação e cuidado dos animais, até o momento de processamento e comercialização. Dentre um dos principais cuidados se inclui a avaliação dos parâmetros físico-químicos, que deve seguir a Instrução Normativa N° 68. É necessário manter boas práticas para que não haja alterações, principalmente na contagem bacteriana total e no aumento da acidez. Um leite que contenha grande número de bactérias, vai conseqüentemente apresentar o aumento de acidez. **Objetivo:** O presente artigo se trata de um estudo realizado na região central do estado de Rondônia, com o objetivo de relatar os valores de acidez nos meses de outubro, novembro e dezembro de 2021. **Metodologia:** Os dados utilizados foram cedidos pelo Laboratório de Qualidade (LQL) de uma fábrica de beneficição de leite situada no estado de Rondônia, mantida sob controle do Sistema de Inspeção Federal (SIF). Foram coletadas 100 amostras dentro de cada mês, totalizando 300 amostras analisadas. **Resultados:** conforme análise de dados, as amostras apresentaram uma média de 0,15 g de ácido láctico/100 mL, tendo como valores de parâmetros 0,14 a 0,18 gramas de ácido láctico por 100 ml. Foi possível constatar que os grupos amostrais apresentaram um total de 100 % de confiança dentro dos valores exigidos pelo Mapa. **Conclusão:** O presente estudo demonstrou bons resultados, quanto ao produto avaliado, sendo possível concluir que os leites encaminhados para esse laticínio sob inspeção do SIF possuem valores de referência normais para acidez, sendo possível determinar que os produtores rurais estão tendo os devidos cuidados para manter a acidez do leite normalizada.

Palavras-chave: Inspeção de alimentos, Ordenha, Qualidade do leite, Rispoa, Sif.