



IDENTIFICAÇÃO DE LEITE INSTÁVEL NÃO ÁCIDO (LINA) EM UM PROPRIEDADE LEITEIRA DO OESTE PAULISTA

BEATRIZ LEONARDO BONGIOVANI; LORENA RODRIGUES BONANATTO; THIAGO LUÍS MAGNANI GRASSI

Introdução: O Leite Instável Não Ácido (LINA) se trata de uma alteração relacionada a perda da estabilidade da caseína, identificada ao teste de Alizarol, resultando em precipitação positiva, sem haver acidez elevada. Sabe-se que o leite apresenta pH levemente ácido, que se deve aos fosfatos e citratos (minerais), a caseína e lactoalbumina (proteínas) e ao CO₂ dissolvido. Quando a acidez apresenta níveis mais elevados, isso pode indicar ocorrência de falhas na higiene durante a obtenção e armazenamento e/ou na refrigeração do produto, no entanto, esse aumento na acidez não ocorre no LINA. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho foi detectar a presença do LINA obtido em uma pequena propriedade rural no Oeste Paulista. **Material e Métodos:** Esse estudo foi realizado no Laboratório de Análise de Alimentos da Universidade do Oeste Paulista, onde foram realizados os testes de Estabilidade ao Alizarol e Acidez Dornic em 92 amostras de leite coletadas em uma propriedade do Oeste Paulista (amostra individual por animal). Para a realização do teste do Alizarol, foram adicionados 2 mL de leite e 2 mL do reagente de Alizarol em um tubo de ensaio, seguido de homogeneização. Em seguida, foi verificada a coloração e a presença de grumos na parede do tubo para a interpretação dos resultados. Para o teste de Dornic foram pipetados 10 mL de leite para um Erlenmeyer, seguidos da adição de duas gotas de fenolftaleína e homogeneização. Após isso, foi realizada a titulação com a solução Dornic até o aparecimento de cor rósea, em seguida a realização de um cálculo simples, para obtenção de resultado em graus Dornic (°D). **Resultados:** O estudo identificou que 11,96% (11) das amostras estavam alcalinas, 33,70% (31) foram classificadas como LINA, 13,04% (12) estavam normais e 41,30% (38) estavam ácidas. **Conclusão:** Pode-se concluir que um terço de todo o leite analisado foi identificado como LINA, e que a inclusão da prova de Dornic, ou a inclusão de teste equivalente, se faz necessária para que esse leite seja detectado e siga para processamento ao invés de ser descartado.

Palavras-chave: **LINA; LEITE ACIDO; ALIZAROL**