

Avaliação das condições de comercialização do leite pasteurizado tipo C em supermercados do município de Itumbiara – GO.

Blyeny H. P. Alves*(FM/PG)^{1,2}, Leonardo M. de Castro(TM)¹, Mônica S. S. Moura(IC)¹, Murillo E. Soares (IC)¹, Lenilson O. P. Silva (IC)¹. *blyeny@yahoo.com.br

¹Instituto Federal de Goiás - Campus Itumbiara. ²Universidade Federal de Uberlândia – Instituto de Química

Palavras Chave: Leite, qualidade, legislação, consumo

Introdução

O leite é considerado como um dos alimentos mais importantes para os seres humanos, estando envolvido na dieta de recém nascidos a indivíduos adultos, pois sob o ponto de vista nutricional este fato se deve principalmente à qualidade de suas proteínas, ao seu elevado teor de cálcio, fósforo, magnésio e às vitaminas A, riboflavina, niacina, dentre outras¹. Segundo a instrução normativa n° 51, o leite é definido como o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas². O leite pasteurizado, principalmente o tipo C, responde por parcela significativa de consumo para a população brasileira, representando em 1998, cerca de 25% do produto consumido no Brasil, fato ainda que prevalece devido a fatores tais como condições sócio-econômicas da população, aumento do consumo do produto UHT, aspectos culturais³. No município de Itumbiara uma parcela representativa da população faz consumo do leite pasteurizado tipo C, sendo utilizado sob diversas formas: consumo direto, ingrediente na panificação, fabricação de sorvetes, sobremesas e doces. Dessa forma o atendimento aos parâmetros previstos na legislação vigente se faz de extrema importância para a garantia da oferta de um produto de qualidade para o consumidor e pelo uso que o mesmo fará. O presente trabalho visou avaliar as condições de comercialização, manuseio e conservação do produto pronto para o consumo em supermercados do município de Itumbiara. A avaliação foi realizada por entrevista no local de venda do produto através da aplicação de questionário misto, assim como a medição de temperatura.

Resultados e Discussão

Foram pesquisados 12 estabelecimentos e identificadas 4 marcas comercializadas em Itumbiara, identificadas como A, B, C e D. Em relação à temperatura no ponto de venda foram observados valores médios de 8,8°C para temperatura máxima e 6,7°C para a mínima. No entanto foram encontrados valores extremos de temperatura como -5,0°C e -1,0°C. Todos os estabelecimentos avaliados apresentaram temperaturas de conservação dentro do limite previsto em legislação (máximo 10°C). No entanto

33,3% dos produtos apresentaram-se no limite superior indicando a possibilidade de produtos com temperaturas superiores durante o período disponível à comercialização.

Tabela 1. Temperaturas médias encontradas para o leite tipo C em supermercados de Itumbiara.

Temperatura (°C)		
Mínima	Máxima	Média geral
6,7	8,8	7,7

No aspecto de conservação e manuseio do produto foi observado que 66,7% realizam avaliação do produto no recebimento, ficando limitado a uma inspeção visual e 83,3% realizam inspeção no produto disposto para consumo, como pode ser observado na tabela 2.

Tabela 2 – Controles realizados no leite pasteurizado tipo C em supermercados de Itumbiara – GO.

Realizam inspeção na entrega	Sim	66,70%
	Não	33,30%
Realizam inspeção no armazenamento	Sim	83,30%
	Não	16,70%

Conclusões

Os produtos têm atendido à temperatura de conservação prevista, porém um número expressivo de produto no limite máximo, pressupõe investigação de possíveis alterações de qualidade, dado ao curto tempo de vida útil do produto. As visitas revelaram também falta de conhecimento sobre manuseio e conservação do produto, um indicativo importante para a manutenção da qualidade do produto em função do uso que o consumidor fará.

Agradecimentos

IFG/C.Itumbiara, IFG pela bolsa.

¹ Pinheiro, A.J.R. Apostila Processamento de Leite de Consumo. 1994. UFV – Viçosa - MG.

² Ministério da Agricultura. Instrução Normativa 51 de 18/09/2002.

³ Vilela, D., Bressan, M., Cunha, A. S. Ed. Cadeia de Látexos no Brasil: restrições ao seu desenvolvimento. Brasília: MCT/CNPq, Juiz de Fora: Embrapa gado de Leite, 2001. 484p.