

IMPORTÂNCIA DA CRIOSCÓPIA NA QUALIDADE DO LEITE

Rayssa Noberto Souza Oliveira 1*, Ronaldo Massayuki Funayama 2*, Flávia Ferreira Araújo³

¹ Estudante no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira - Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil – *rayssanobertos@gmail.com

² Estudante no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira - Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil *funyamajogos@gmail.com

³ Docente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira de Belo Horizonte – Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

INTRODUÇÃO

A crioscopia é um teste feito na inspeção do leite pra detectar fraudes ou qualidade do leite. O leite tem um ponto de congelamento mais baixa do que a água, devido à algumas substâncias presentes em sua composição, principalmente os sais minerais e a lactose. O ponto de congelamento determinado pela legislação brasileira é -0,512°C e a da água é 0°C, essa diferença de congelamento faz com que o teste de crioscopia detecte alteração caso seja misturado água ao leite, onde a crioscopia é mais aplicada. Outros fatores podem alterar o ponto de congelamento, mas que não iram alterar drasticamente esse valor de congelamento. Entre os fatores que podem alterar esse ponto de congelamento são: raça, idade, estado de saúde, estação do ano, manejo, temperatura e até o horário de ordenha.

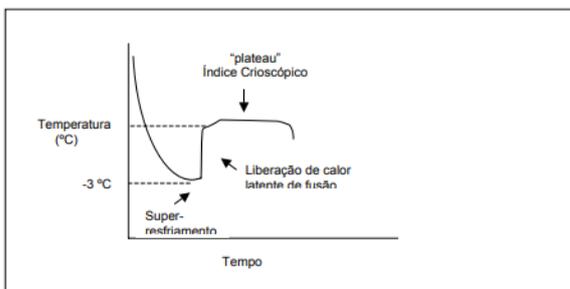


FIGURA 02: Curva característica do índice crioscópico do leite (SILVA, 2002)

RESUMO DE TEMA

O teste de crioscopia é uma importante ferramenta de investigação,

para detectar fraudes no leite, dessa forma prevenir possíveis adulterações, onde afeta o consumidor e às indústrias.

METODOLOGIA

Para esse resumo referente a crioscopia do leite, o método utilizado foi o de revisão bibliográfica. Os sites google acadêmico, Sciello, embrapa, ufgrs, foram utilizados para obter os artigos relevantes ao assunto, onde a palavra crioscopia foi empregada para realizar a busca.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O controle da qualidade do leite é de grande importância para que os consumidores e às indústrias não sejam ludibriados.

Dessa forma o prejuízo à indústria e ao consumidor é de forma mais confiável, através de testes onde verificam a qualidade do leite.

Esse resumo pode verificar a importância de uns dos vários testes realizados na cadeia do leite(crioscopia).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. CLEUSA SCAPINI BECCHI, "Estudo do índice crioscópico do leite tipo b "IN NATURA" produzido na bacia leiteira do Vale Do Taquaril, RS", 2003

2. MARIA APARECIDA BRITO, JOSÉ
RENALDI BRITO, *Crioscopia*, 2021