



## ANÁLISE DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS DE PRODUTOS LÁCTEOS SOB CONTROLE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE SANTA CATARINA

Alexandra Reali Olmos<sup>1</sup>; Renata Gonçalves Martins Meditsch<sup>2</sup>; Carolina Kuentzer<sup>3</sup>; Jader Nones<sup>4</sup>

<sup>1,2,4</sup>Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina; <sup>3</sup>Universidade do Sul de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil

### Introdução

As análises físico-químicas objetivam investigar o controle de qualidade dos alimentos, observando se as composições químicas e as características sensoriais estão adequadas ao descrito em sua formulação (Dalchiavon e Friedrich, 2011).

### Objetivos

Quantificar e identificar as principais não conformidades físico-químicas em amostras de produtos lácteos de estabelecimentos sob inspeção estadual em Santa Catarina, no período de um ano (2020/2021).

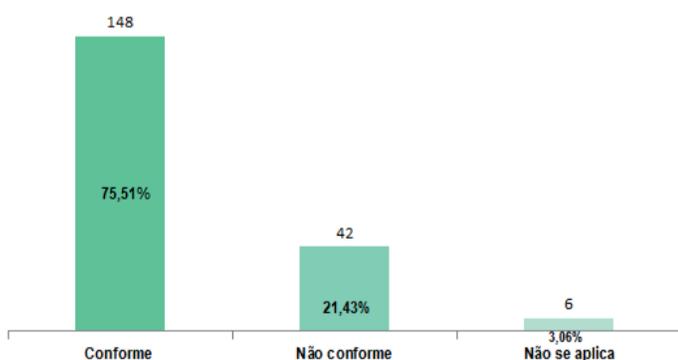
### Material e Métodos

Foi realizada uma análise descritiva dos laudos das amostras físico-químicas de produtos lácteos coletadas nos estabelecimentos, no segundo semestre de 2020 e primeiro semestre de 2021. Os dados foram obtidos por meio das informações prestadas mensalmente pelos laboratórios credenciados à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina - Cidasc, órgão responsável pelo Serviço de Inspeção no estado. Foram avaliados os resultados dos parâmetros físico-químicos e a sua situação de conformidade de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs).

### Resultados e Discussões

As amostras físico-químicas representaram 16,29% (196) do total de 1203 amostras coletadas, por determinação do Serviço Veterinário Oficial, em agroindústrias que processam leite e derivados, registradas no SIE. As situações de conformidade se distribuíram da seguinte forma: 148 amostras (75,51%) apresentaram conformidades e 42 amostras foram classificadas como não conformes (21,43%), sendo que 06 amostras (3,06%) não se aplicam às situações anteriores (Gráfico 1).

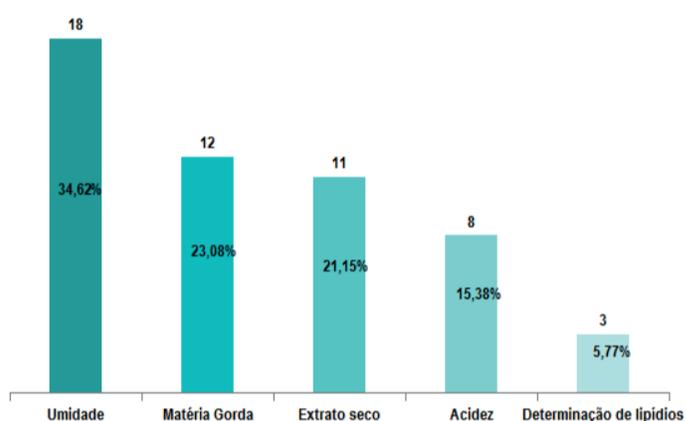
**Gráfico 1.** Quantificação das amostras físico-químicas de acordo com a situação de conformidade nos laticínios sob SIE/SC (2ºsem/2020 e 1ºsem/2021)



Quanto aos parâmetros avaliados nas 42 amostras caracterizadas como não conformes, o de maior ocorrência foi o de umidade (34,62%), seguido da matéria gorda (23,08%), extrato seco (21,15%), acidez (15,38%) e

determinação de lipídios (5,77%), conforme indica o Gráfico 2. Das não conformidades apontadas, a umidade, matéria gorda e extrato seco foram as mais prevalentes, sendo fatores importantes que influenciam diretamente no rendimento e na qualidade do produto final (EMBRAPA, 2014).

**Gráfico 2.** Distribuição dos parâmetros físico-químicos não conformes de amostras de laticínios sob SIE/SC (2ºsem/2020 e 1ºsem/2021)



Para a correção dos parâmetros avaliados deve-se atentar, por exemplo, às formulações dos produtos, aos controles de processos de produção específicos e aos métodos de prevenção às fraudes.

### Conclusões

A partir desse estudo foi possível quantificar e identificar, durante o período de um ano, o cenário da qualidade dos derivados lácteos produzidos nas agroindústrias registradas no SIE. Embora análises e estudos precisem ser continuamente realizados, os dados são um bom indicativo de que, em geral, os estabelecimentos sob inspeção estadual cumprem com as normativas definidas pelos RTIQs para a produção de derivados lácteos no estado de Santa Catarina.

### Referências Bibliográficas

DALCHIAVON, R.; FRIEDRICH, M.T. Importância das análises físico-químicas na indústria de alimentos. In: SIMPÓSIO DE ALIMENTOS PARA REGIÃO SUL, 7., 2011, Passo Fundo. **Anais eletrônicos[...]** Passo Fundo: Sial, 2011. p. 1 - 11. Disponível em: <[https://www.upf.br/\\_uploads/Conteudo/simpósio-social-anais/2011/ciencia/031.pdf](https://www.upf.br/_uploads/Conteudo/simpósio-social-anais/2011/ciencia/031.pdf)>. Acesso em: 20 nov. 2021.  
EMBRAPA. **Qualidade físico-química, higiênico-sanitária e composicional do leite cru - Indicadores e aplicações práticas da Instrução Normativa 62.** 2014. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/125963/1/Doc-158-leite.pdf>>. Acesso em: 10 nov. 2021.

Autor a ser contatado: Jader Nones - [jnones@cidasc.sc.gov.br](mailto:jnones@cidasc.sc.gov.br)