



Congrega

Urcamp 2016

11ª MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA JR. (MODELO)

A QUÍMICA DO LEITE

Desde o nascimento do ser humano, o leite apresenta-se quase indissociável de sua alimentação. Os avanços nas técnicas relacionadas às etapas de produção, processamento e distribuição de leite tem favorecido ainda mais o seu consumo humano, particularmente o de origem bovina. Essas etapas, porém, induzem a alterações bioquímicas, físico-químicas, microbiológicas, nutricionais e sensoriais que podem comprometer a qualidade do produto final. A química do leite tornou-se muito importante para a garantia de qualidade e o desenvolvimento de produtos em laticínios. Assim, o estudo da química do leite envolve especialistas em diversas áreas, em razão da complexidade das interações entre os constituintes do leite e os tratamentos tecnológicos empregados. Através desse trabalho, descrevemos o processo e as etapas de industrialização do leite, os malefícios que algumas substâncias podem causar e a sua química. Realizamos uma entrevista com um produtor de leite da região.

Palavras - chave: análise química; leite; contaminação.