

**AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DO LEITE
PASTEURIZADO COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE
SORRISO, MT**

COORDENADOR DO PROJETO: ETELVINA MARIA DE CARVALHO GONÇALVES

RESUMO DO PROJETO

A qualidade nutricional do leite está relacionada com as características físico-químicas, sensoriais e microbiológicas. Este trabalho teve como objetivo avaliar características físico-químicas do leite pasteurizado comercializado no município de Sorriso, MT. Foram analisadas 15 amostras de leite pasteurizado, dentro do prazo de validade, obtidas aleatoriamente de diferentes pontos do comércio varejista do município de Sorriso, MT. Os parâmetros avaliados foram: acidez titulável °D (Dornic) g/100mL e densidade relativa 15/15°C g/mL. Das 15 amostras analisadas cinco (33,3%) apresentaram valores acima do limite estabelecido e 10 (66,7%) apresentaram-se de acordo com a legislação vigente. De acordo com os resultados obtidos é necessário um controle mais eficaz nas indústrias para atender aos padrões exigidos pela legislação e possibilitar ao consumidor a obtenção de um produto seguro e saudável.

Palavras-chave: Controle, Qualidade, Acidez, Densidade