

A ESTABILIDADE ALCOÓLICA DO LEITE NÃO ÁCIDO NÃO ALTERA AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E VISCOSIDADE APARENTE DURANTE A VIDA DE PRATELEIRA DO LEITE PASTEURIZADO

Cristian Marlon de Magalhães Rodrigues Martins^{1*}; Daniele de Cássia Martins da Fonseca; Marcos André Arcari; Bruna Gomes Alves; Larissa Martins, Francisco Palma Rennó, Marcos Veiga dos Santos

¹Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Produção Animal, FMVZ - Universidade de São Paulo
*cristian.martins@usp.br

O presente estudo objetivou avaliar o efeito da estabilidade do leite ao teste do álcool sobre o processamento de pasteurização, sobre a viscosidade aparente durante a vida de prateleira e avaliação sensorial do leite pasteurizado. Vinte e duas vacas em lactação (produção de leite = 23.7 L/d \pm 7,7 e Dias em lactação = 288 94 d \pm 94; Média \pm DP) foram blocadas por número de lactação, e balanceadas de acordo com produção e estabilidade do leite antes do início do experimento nos seguintes tratamentos: 1) controle - balanço cátion-aniônico positivo - BCAD; 2) dieta aniônica: BCAD = -9 mEq/kg de MS. As vacas foram alimentadas com as dietas experimentais durante 27 dias, e após este período, três vacas de cada grupo foram selecionadas por apresentarem produção e composição do leite semelhantes, e para formação dos seguintes subgrupos: Controle (estabilidade do leite \geq 80%; Gordura = 4%; Proteína = 3,6%; Lactose = 4,4%; Contagem de microrganismos aeróbios totais = 3,45 10^{-5} e ausência de psicrotróficos) e LINA (estabilidade do leite ao teste do álcool \leq 72; Gordura = 4,1%; Proteína = 3,7%; Lactose = 4,6%; Contagem de microrganismos aeróbios totais = 4,2 10^{-5} e ausência de psicrotróficos). O leite total das duas ordenhas diárias de ambos subgrupos foi coletado, refrigerado à 2-4° por 24 horas, e então pasteurizado. O processo de coleta, refrigeração e processamento foi realizado duas vezes. Para o processamento, primeiramente o leite foi homogeneizado à 200 Bar em homogeneizador com vazão nominal de 150 L/h, e a pasteurização realizada à 75° C/ 20 s. O leite foi envasado em embalagens plásticas translúcidas de 500 ml de capacidade por meio do uso de uma dosadora gravimétrica microprocessada semi-automática em cabina de fluxo de ar unidirecional, e logo após o envase as embalagens foram lacradas com selo utilizando uma seladora por indução, e finalmente tampadas. As embalagens foram armazenadas com proteção da luz ambiente e conservadas à 0,5° C. Seis dias após o primeiro processamento, e 4 dias após o segundo foi realizado painel sensorial com 112 provadores não treinados. Adicionalmente, aos 0, 7, 14, 21 e 42 dias após processamento foram avaliados a presença de precipitação (em escala de 1 à 7) e a viscosidade aparente determinada com um viscosímetro digital programável. Os dados foram analisados por meio do PROC MIXED do SAS (2009). Neste estudo, não houve alterações nas características sensoriais cheiro e aparência, mas houve tendência (P = 0,09) de aumentar o sabor, em relação ao leite estável ao álcool 80%. Porém, a estabilidade do leite não alterou a intenção de compra dos avaliadores. Adicionalmente, durante os 42 dias de armazenamento não foram observadas presença de precipitações, e a viscosidade do leite não diferiu entre o LINA e o leite estável ao álcool 80%. O leite com instabilidade ao teste do álcool pode ser processado por pasteurização, sem apresentar aumento de viscosidade durante a vida de prateleira e alterações nas percepções sensoriais dos consumidores em relação ao leite estável ao álcool 80%.

Palavras-chave: acidose, LINA, processamento, vida de prateleira.