

UTILIZAÇÃO DE PRATA NA CONSERVAÇÃO DE LEITE

Stur, Marcos Patrick¹; Cambraia, Juliano²; Pimenta, Carlos José³.

O leite é um alimento considerado completo para a nutrição humana, mas por ser um produto muito nutritivo, acaba se tornando um excelente meio para o desenvolvimento de microorganismos, e no objetivo de paralisar e/ou minimizar esse desenvolvimento dos microorganismos, o leite é exposto a tratamentos que muitas vezes acabam interferindo nas suas características organolépticas e sendo a prata um elemento com ação bactericida comprovada, denominada catadyn, a qual já era utilizada pelos antigos egípcios para evitar o apodrecimento de alimentos e pelos fenícios para manter a água livre de germes, de forma que este trabalho se propôs a estudar a ação conservante deste metal sobre o leite em seis tratamentos (leite esterilizado, leite esterilizado + Prata, leite pasteurizado, leite pasteurizado + prata, leite in natura, leite in natura + prata), realizando-se o acompanhamento diário das amostras do leite para verificação do tempo de conservação, com base na sua acidez pelo método Volumétrico e acompanhando possíveis modificações na sua composição: gordura (analisada pelo método Gerber), proteína (analisada pelo método Kjeldahl), matéria seca (analisada pelo método Gravimétrico), buscando desta forma, encontrar possíveis alterações nas características organolépticas. Como as principais análises do experimento estão as microbiológicas: Contagem Padrão ou bacteriana (analisada pelo método de contagem Padrão), Coliformes totais (analisada com a técnica do Número Mais Provável - NMP), e Coliformes fecais (analisada pela técnica do Número Mais Provável - NMP), que foram realizadas para o estudo, da até então, possível ação conservante da prata sobre o leite. Os resultados obtidos foram avaliados estatisticamente utilizando-se o Delineamento Inteiramente Casualizado (DIC) e com base nos resultados das análises laboratoriais e experimentais realizadas, concluímos que o dado agente, prata, realmente possui ação bactericida no leite, mas sua eficácia não se mostra viável quando utilizada unicamente como método de conservação, exigindo a associação do tratamento com outros métodos de conservação, como; pasteurização, resfriamento e/ou esterilização, sendo desta forma um novo tratamento disponível para a conservação de leite.

Palavras-chaves: 1) Prata 2) Conservação de leite 3) Catadyn

¹ Acadêmico do curso de Agronomia - 8º Período - Bolsista do PROBIC.

² Acadêmico do curso de Agronomia - 8º Período

³ Orientador - Faculdade de Agronomia

Fonte Financiadora: PROBIC / UNIFENAS