



T0780

INFLUÊNCIA DO ACONDICIONAMENTO EM SALA LIMPA SOBRE A VIDA DE PRATELEIRA DO LEITE PASTEURIZADO

Ana Laura Ribeiro Suzigan (Bolsista PIBIC/CNPq), Eduardo Henrique Miranda Walter, Georgiana Sávia Brito Aires e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O leite pasteurizado no Brasil apresenta uma vida de prateleira relativamente curta (3 a 8 dias). Este limitado período de conservação, particularmente do leite tipo A e B, cuja matéria-prima é de boa qualidade microbiológica e sensorial, pode ser atribuído à contaminação que ocorre após a pasteurização e às condições abusivas de estocagem. O objetivo deste trabalho é prolongar a vida útil do leite pasteurizado, através do seu envase em ambiente com padrões definidos de pureza do ar. O leite pasteurizado numa planta piloto e acondicionado em sala limpa ISO classe 7 está sendo comparado com o leite envasado fora da sala limpa, bem como com um produto comercial, de um laticínio de leite tipo B. Todos os leites estudados são provenientes da mesma matéria-prima e submetidos ao mesmo tratamento de pasteurização (74°C/15s). A avaliação da estabilidade dos produtos estocados a 5 e 10°C está sendo realizada através de análises físico-químicas (acidez e pH), microbiológicas (microrganismos aeróbios mesófilos e psicrotóxicos) e sensoriais (*score card*). O presente trabalho (em execução) poderá contribuir com a melhoria de qualidade e diminuição de perdas do leite fluido conservado sob refrigeração.

Leite pasteurizado - Vida de prateleira - Sala limpa