



T0781

INFLUÊNCIA DA SANITIZAÇÃO DA EMBALAGEM SOBRE A QUALIDADE E VIDA DE PRATELEIRA DO LEITE PASTEURIZADO

Joyce Lima Wood (Bolsista PIBIC/CNPq), Eduardo Henrique Miranda Walter, Cláudio Fernandes Cardoso e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O limitado período de conservação do leite pasteurizado no Brasil pode ser atribuído à alta contaminação microbiológica pós-pasteurização e às elevadas temperaturas de estocagem e distribuição. Este trabalho tem por objetivo prolongar a vida útil do leite pasteurizado, através da sanitização do filme de polietileno utilizado para embalar o produto em saco plástico. Leite pasteurizado tipo B está sendo acondicionado em filme plástico com três características microbiológicas distintas: sanitizado com radiação ultravioleta ($200\mu\text{W}/\text{cm}^2$); sanitizado pelo tratamento combinado de imersão em solução de peróxido hidrogênio (5%, 62°C) e exposição à radiação UV e não sanitizado. Todos os envases estão sendo realizados em sala limpa ISO classe 7, de modo a se controlar a contaminação do ar ambiente. Os produtos estão sendo estocados a 5 e 10°C . A influência da contaminação da embalagem na qualidade e vida útil dos leites está sendo avaliada através de análises físico-químicas (acidez e pH), microbiológicas (microrganismos aeróbios mesófilos e psicrotróficos) e sensoriais (*score card*). Os ensaios experimentais encontram-se em fase final de execução.

Leite pasteurizado - Sanitização - Embalagem