



T0789

EFEITO DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO DO LEITE CRU A BAIXA TEMPERATURA SOBRE A PROTEÓLISE E LIPÓLISE DO LEITE PASTEURIZADO

Ludmila Roseiro (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Mirna Lúcia Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A estocagem refrigerada do leite cru é universalmente aceita por prolongar a vida de prateleira e inibir a deterioração do leite por bactérias mesófilas. Entretanto, esta prática favorece o desenvolvimento de microrganismos psicrotóxicos, os quais produzem proteases e lipases extracelulares. Estas enzimas são resistentes ao tratamento térmico e limitam a vida de prateleira do leite pasteurizado, pois favorecem a lipólise e proteólise com conseqüente desenvolvimento de sabor amargo e de ranço no produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tempo de armazenamento do leite cru refrigerado ($5\pm 1^\circ\text{C}$) sobre a proteólise e lipólise do leite pasteurizado. O leite cru foi armazenado por 0, 4 e 7 dias antes da pasteurização em trocador de calor a placas ($72-75^\circ\text{C}/15\text{seg.}$). O leite pasteurizado foi armazenado a $5\pm 1^\circ\text{C}$ e amostras foram randomicamente escolhidas e avaliadas quanto à proteólise e lipólise a cada dois dias. As avaliações foram conduzidas até o fim da vida de prateleira do produto, a qual foi definida como o tempo necessário para alcançar 8×10^4 UFC/ml para contagem total de microrganismo. Os resultados indicaram que quanto menor o tempo de estocagem do leite cru refrigerado, maior a sua vida de prateleira e menores a proteólise e lipólise do leite pasteurizado.

Leite pasteurizado - Proteólise - Lipólise