



T0790

EFEITO DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO SOBRE A VIDA DE PRATELEIRA DO LEITE PASTEURIZADO

Mayra Nogueira Cecy (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Mirna Lúcia Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A qualidade microbiológica, físico-química e sensorial do leite pasteurizado disponível para consumo é dependente da qualidade da matéria prima e das condições de processamento e armazenamento do produto. No caso do leite pasteurizado, a temperatura de comercialização é um ponto crítico de controle. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de temperatura de armazenamento do leite pasteurizado sobre sua vida de prateleira. O leite foi pasteurizado em trocador de calor a placas (72-75°C/15 seg.) e armazenado a $5 \pm 1^\circ\text{C}$ ou $10 \pm 1^\circ\text{C}$. As amostras foram avaliadas quanto à composição centesimal, contagem padrão em placas, coliformes a 35°C e *Salmonella* sp.. A vida de prateleira do produto foi definida como o tempo necessário para alcançar contagem total de microrganismo mesófilos aeróbios de 8×10^4 UFC/ml. Todas as amostras atenderam aos padrões microbiológicos exigidos pela legislação e apresentaram fosfatase negativa e peroxidase positiva. A temperatura de armazenamento do leite pasteurizado afetou significativamente a vida de prateleira dos produtos e foi de aproximadamente 11 e 6 dias para os leites armazenados a $5 \pm 1^\circ\text{C}$ ou $10 \pm 1^\circ\text{C}$, respectivamente.

Leite pasteurizado - Vida de prateleira - Temperatura de armazenamento