



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp  
24 a 25 de setembro de 2008



T0912

### **EFEITO DA ADIÇÃO DE DIÓXIDO DE CARBONO E DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO SOBRE A PROTEÓLISE E LIPÓLISE DO LEITE CRU**

Mariane Tonon Ruiz (Bolsista PIBIC/CNPq), Priscila Cristina B. Vianna e Profa. Dra. Mirna Lúcia Gigante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O armazenamento refrigerado do leite cru favorece o desenvolvimento de microrganismos psicrotróficos que produzem enzimas proteolíticas e lipolíticas termorresistentes, as quais afetam a qualidade do leite e dos produtos lácteos processados. A adição de dióxido de carbono ( $\text{CO}_2$ ), associado à refrigeração do leite cru, pode aumentar seu tempo de conservação. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da adição de  $\text{CO}_2$  e da temperatura de armazenamento sobre a proteólise e lipólise do leite cru. O leite foi dividido em duas porções, sendo que uma serviu de controle e a outra foi adicionada de  $\text{CO}_2$  (~ 700ppm). Cada porção foi subdividida e a armazenada a 4 ou 7°C. Amostras foram coletadas a cada dois dias e avaliadas quanto à proteólise e lipólise até atingir a contagem padrão em placas de  $10^6$  ufc/ml. As amostras adicionadas de  $\text{CO}_2$ , independente da temperatura de armazenamento, apresentaram maior tempo de conservação. O leite adicionado de  $\text{CO}_2$  e armazenado a 4°C levou, em média, 6 dias para atingir a contagem de  $10^6$  ufc/ml, enquanto este tempo foi de apenas 2 dias para o leite armazenado a 7°C e não adicionado de  $\text{CO}_2$ . Durante este período não se observou diferença na proteólise e lipólise das amostras.

Proteólise - Lipólise - Dióxido de carbono