



E0496

**DESENVOLVIMENTO DE PROCEDIMENTO SIMPLES E DE BAIXO CUSTO PARA DETERMINAÇÃO DE ACIDEZ EM LEITE COM REDUÇÃO DE ESCALA**

Haira Emanuela Gandolfi (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Adriana Vitorino Rossi (Orientadora), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

O leite representa a primeira forma de alimentação de inúmeras espécies de animais, sendo consumido até a idade adulta por seres humanos. Com o aumento mundial da demanda/consumo deste alimento, cresce a demanda por testes de controle de qualidade do leite e de produtos derivados, incluindo-se o teste da acidez, que pode ser associada, quando elevada, a altos índices de contaminação microbiológica. Neste trabalho, buscou-se otimizar e validar um método analítico que proporcionasse menor manipulação das amostras, maior rapidez e simplicidade de execução, precisão e exatidão para determinação de acidez de leite, visando posterior aplicação para amostras de leite humano de bancos de leite. Ajustes realizados nas condições do procedimento oficial indicado pela AOAC levaram a um procedimento simplificado de volumetria ácido-base, realizado em meio alcoólico, com volume de amostra para 0,5 mL de amostra e desconto de branco. A proposta desenvolvida gerou resultados sem diferença estatística significativa em comparação com aqueles obtidos pelo procedimento oficial da AOAC. Isto demonstra sua confiabilidade e aplicabilidade para análises de amostras de leite, destacando-se a redução de escala da ordem de 40 vezes para o volume de amostra necessário e o uso de material convencional e de fácil acesso.

Acidez de leite - Redução de escala - Simplificação de análise