

Área: Ciências Exatas e da Terra

Projeto: IMPLEMENTAÇÃO DE METODOLOGIAS ALTERNATIVAS PARA DETECÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE SORO DE QUEIJO ADICIONADO AO LEITE DE CONSUMO

Autores: GABRIELA DE CASTRO ALMEIDA (XXII PIBIC/XXVI BIC/UFJF); JOSÉ CARLOS DE ALMEIDA JÚNIOR (XXII PIBIC/XXVI BIC/UFJF); VIRGÍLIO DE CARVALHO DOS ANJOS; MARIA JOSE VALENZUELA BELL (ORIENTADOR);

Resumo:

O projeto consiste no uso de técnicas alternativas, baseadas em princípios físicos e químicos, para análise da qualidade de leite de consumo. Foco é dado à detecção de algumas fraudes como a adição de soro de queijo ao leite de consumo. As técnicas propostas são eletroforese e espectroscopia Raman e infravermelha. Paralelamente os resultados são comparados com as técnicas oficiais. Pretende-se ao final do projeto desenvolver um processo para análise rápida da fração de adição de soro. Os resultados obtidos até o momento tem sido satisfatórios.

Agradecemos às agências de fomento, CAPES, CNPq e FAPEMIG pelo apoio financeiro.