

INFLUENCIA DE FACTORES INTRÍNSECOS Y EXTRÍNSECOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE CREMA DE LECHE COMERCIAL EN DIFERENTES CONDICIONES

INFLUÊNCIA DOS FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS DURANTE O ARMAZENAMENTO DE CREME DE LEITE COMERCIAL SOB DIFERENTES CONDIÇÕES

INFLUENCE OF INTRINSIC AND EXTRINSIC FACTORS DURING STORAGE OF COMMERCIAL MILK CREAM UNDER DIFFERENT CONDITIONS

Luiz Antônio da Silva Fernandes¹; Maria Clara Sampaio Sena²; Raimunda Valdenice da Silva Freitas³

RESUMO

O creme de leite é um produto comercial de grande aceitação pelo público consumidor por apresentar composição e características sensoriais agradáveis, além de possibilitar a aplicabilidade em diversas receitas justificando, desse modo, a alta demanda e oferta mercadológica do produto. No entanto, apesar de ser convencionalmente ofertado no mercado, após aplicações de tecnologias para conservação como Ultra Higt Temperature (UHT), é comum que este produto não seja totalmente utilizado, permanecendo, na maioria das vezes, armazenado ainda na embalagem de origem. Tal ocorrência pode ocasionar modificações em suas características originais provenientes de fatores intrínsecos e extrínsecos que poderão influenciar no desenvolvimento de uma carga microbiana comprometedora na qualidade do produto. Dentre esses fatores, podem-se destacar: composição, temperatura, presença de oxigênio, entre outros. Assim sendo, torna-se de grande importância realizar uma avaliação das diferentes condições de armazenamento do creme de leite, já que, o produto poderá ser utilizado fracionado e armazenado para processamentos futuros. Diante do exposto, o presente trabalho objetivou avaliar a influência dos fatores intrínsecos e extrínsecos durante o armazenamento de creme de leite em diferentes embalagens sob temperatura ambiente. Para desenvolvimento do estudo, utilizou-se cremes de leite UHT de marca comercial com renome no mercado e realizou-se simulação de diferentes condições de armazenamento do produto, sendo elas: (1) acondicionamento do creme de leite em recipiente de vidro e exposto ao ar ambiente, (2) acondicionamento do creme de leite em recipiente de vidro com envoltório de filme plástico (PVC), (3) acondicionamento do creme de leite em embalagem de celofane fechada manualmente e (4) acondicionamento do creme de leite em embalagens plásticas (polietileno de baixa densidade - PEBD) selada. Para cada condição de armazenamento utilizou-se 50g de amostra do produto que foram armazenadas por um período de 14 dias e avaliadas através de análises discursivas-visual a cada intervalo de 7 dias, utilizando escala de valores definidos para

¹ Aluno do Curso Técnico Integrado em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte *Campus* Pau dos Ferros, fernandes.antonio@ecolar.ifrn.edu.br

² Aluna do Curso Técnico Integrado em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte *Campus* Pau dos Ferros, clara.sampaio@escolar.ifrn.edu.br

³ Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte *Campus* Pau dos Ferros, valdenice.freitas@ifrn.edu.br

aparência externa com notas variando de 1 a 5, onde 1 representava o produto totalmente deteriorado e 5 o produto com excelente qualidade, livre de defeitos. Inicialmente, todas as amostras seguiam as boas práticas de fabricação obtendo pontuação máxima. Após 7 dias, a amostra 1 desidratou e apresentou odor de queijo, enquanto a amostra 2 formou bolhas e fermentou. As amostras 3 e 4, por sua vez, não apresentaram mudanças visíveis, contabilizando assim, notas iguais a 1, 2, 5, 5, para as embalagens 1, 2, 3 e 4, respectivamente. Após 14 dias, a amostra 1 perdeu umidade e desenvolveu uma colônia esponjosa, já a amostra 2 manteve a fermentação, apresentando soro amarelado e consistência de pudim. A amostra 3 coagulou, escureceu e adquiriu odor indesejado, enquanto a amostra 4 permaneceu estável, com poucas alterações na cor. O presente estudo apresentou notas finais igual a 1, 1, 4 e 1 para as amostras 1, 2, 3 e 4, respectivamente, mostrando que a embalagem de celofane foi a única capaz de preservar a maioria das características do creme de leite. Contudo, faz-se necessário análises físico-químicas e microbiológicas para garantir a melhor condição de armazenamento do produto.

Palavras-Chave: alterações, aparência, embalagem, qualidade, refrigeração.