



Título: A importância da aplicação do sistema APPCC no processamento de leite pasteurizado tipo B

Aluna: Amanda Cristina de Faria Silva

Orientadora: Nathália Ramos de Melo

RESUMO

Este trabalho descreve a aplicação do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) na linha de processo do leite pasteurizado tipo B em uma cooperativa de produtos lácteos. A discussão foi realizada com base em pesquisas bibliográficas relacionadas à aplicação do sistema APPCC. O processo produtivo envolve diferentes etapas que vão desde o recebimento de matéria-prima até o transporte do produto pronto para consumo. O objetivo principal foi avaliar a linha de produção de leite pasteurizado tipo B quanto aos pontos críticos de controle na implantação do sistema APPCC, verificando a consequência da sua não observação. Com base na aplicação do sistema APPCC foi definido um fluxograma da linha de processamento de leite pasteurizado tipo B e identificados os Pontos Críticos de Controle. Foram definidos três PCC na linha de processamento de leite pasteurizado tipo B, durante a recepção de matéria-prima, na filtração e na pasteurização. Quando o sistema APPCC não é aplicado, não há garantia que o alimento está seguro, causando riscos à saúde do consumidor. A sua aplicação contribui para uma maior satisfação do consumidor ao adquirir um produto seguro, nos padrões de qualidades impostos pelo sistema.

Palavras-chave: laticínio, qualidade de leite, PCC