



Título: Processamento do leite: estudo de caso em um laticínio

Aluno: Rafael Silva Landim

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

Na produção do leite tipo A, é necessário seguir os padrões de qualidade exigidos pela legislação e, para isso o controle deve ser exercido durante todo o processo produtivo, desde a ordenha até a expedição do produto. A importância de se produzir um produto de qualidade superior, garante o consumo de alimentos seguros. Existem alguns fatores restritivos, tendo em vista que os índices exigidos na produção do leite se referem diretamente às influências dos microrganismos. Um bom conhecimento a respeito acerca das restrições no processamento do leite possibilita uma produção de qualidade. O leite e seus derivados merecem destaque por constituírem um grupo de alimentos de grande valor nutricional. O consumo habitual desse grupo de alimentos é recomendado, principalmente, para que se atinja a adequação diária de ingestão de cálcio. O processamento de leite permite sua preservação por dias, semanas ou meses. O conhecimento técnico nos fundamentos das etapas tecnológicas quanto ao processamento do leite tipo A, possibilita a tomada de ações preventivas de monitoramento e controle. O trabalho foi dividido em duas etapas: na primeira etapa apresentou-se uma revisão bibliográfica sobre o processamento do leite tipo A, evidenciando limites previstos em legislação e os aspectos do processamento. A segunda etapa abordou um estudo de caso, onde foi acompanhado o processamento em um laticínio, identificando falhas e propondo os respectivos possíveis ajustes. Analisando o Estudo de Caso, percebeu-se que é imprescindível conhecer todo o processo produtivo e essa importância de conhecê-lo, permite identificar as problemáticas existentes em cada uma das etapas tal como possibilita ter um melhor gerenciamento nos ajustes mediante aos problemas encontrados.

Palavras-chave: laticínio, processamento, produção, qualidade