

## UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO MILKOSCANTM FT1 PARA ANÁLISE DE LEITE CRU REFRIGERADO

Pesquisador(es): DALMORO, Debora<sup>1</sup>; CARLI, Eliane Maria de<sup>2</sup>; FRANZ Liziane<sup>2</sup>; CATTANIO, Eliza Marcia<sup>2</sup>

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da vida

Resumo: A implantação da gestão da qualidade em sistemas de produção tem como objetivo garantir o fornecimento de produtos e serviços com eficiência, sem falhas e com perdas progressivamente menores. A interação entre as partes componentes de um sistema pode ser estabelecida por normas, métodos, procedimentos, instrução, processos, regulamentos e leis. Aos recursos humanos de um sistema são conferidas atribuições e responsabilidades, que visam ordenar e hierarquizar as funções e interações entre os diversos elementos desse sistema. O objetivo do trabalho foi validar o equipamento MilkoScanTM FT1 com amostras de leite fluido cru refrigerado, comparando com métodos analíticos descritos na Instrução Normativa nº 68/2006. Foram analisadas 46 amostras de diversas rotas e avaliado cinco parâmetros: gordura, densidade, acidez, extrato seco total e extrato seco desengordurado. Dos cinco parâmetros apenas gordura obteve bons resultados ficando com o percentual de repetitividade e reprodutibilidade aceitável, os demais parâmetros acidez, densidade, EST e ESD não tiveram um bom desempenho, sendo inaceitável para a validação e necessitando de novos estudos e novas análises para melhorar. O equipamento MilkoScanTMFT1 foi validado apenas para o parâmetro de gordura. O trabalho terá continuidade para buscar a melhoria contínua de seus ensaios laboratoriais, aplicando a carta de controle para acompanhar o processo de análise e verificar a estabilidade, apontando as causas da sua variação.

Palavras-chave: Validar. Análises. Parâmetros.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com