

# Estudo investiga perda de proteínas no leite cru refrigerado

Seg 01 junho

Projeto coordenado pela pesquisadora da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) Cláudia Lúcia de Oliveira Pinto demonstrou o alto potencial de micro-organismos na deterioração das proteínas do leite, além de reforçar a importância da adoção de boas práticas durante todo o processo produtivo.

Para garantir a qualidade do leite cru refrigerado antes do processamento, o estudo utilizou uma técnica para separação de moléculas (*Eletroforese em gel poliacrilamida*) para detectar perdas proteicas. Com a metodologia proposta, o projeto busca contribuir para prevenção de contaminações microbianas.

As chamadas bactérias psicotróficas são as principais causadoras de comprometimento ao leite cru refrigerado. Isto porque são capazes de se desenvolver e se multiplicar em temperaturas inferiores a 7°C, até mesmo a 2°C.

Os resultados do estudo permitiram alertar os integrantes da cadeia produtiva sobre a importância da implementação e adoção das boas práticas de produção, armazenamento, transporte e processamento para prevenir perdas da qualidade do leite e de seus derivados. A utilização de leite de baixa qualidade microbiológica impacta diretamente na qualidade dos produtos lácteos.

“O comprometimento da composição do leite e da qualidade sensorial dos produtos (sabor, aroma, textura, consistência, por exemplo), além de perdas de rendimento consideráveis, traz perdas econômicas para produtores e indústrias. Com prejuízos também para consumidores que terão acesso a produtos de baixa qualidade”, enfatiza Cláudia.

O projeto teve o apoio financeiro da [Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) e a participação de instituições como o Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Sudeste - Campus Rio Pomba, parceria com o professor Maurílio Lopes Martins, e as Universidades Federais de Viçosa (UFV) e de Juiz de Fora (UFJF).