

## Características e diferenças nutricionais entre o leite integral em pó (desidratado) e longa vida (ultrapasteurizado)

\*Adriana Mendes Oliveira<sup>1</sup>, Alexandre B. Lopo<sup>2</sup>, Fabio D. M. Cocozza<sup>3</sup>

1. Estudante de Engenharia de Alimentos do IFBA/Campus Barreiras; [\\*adrianamendes\\_oliveira@hotmail.com](mailto:adrianamendes_oliveira@hotmail.com)
2. Professor e Pesquisador do curso de Engenharia de Alimentos do IFBA/Campus Barreiras
3. Professor e Pesquisador do curso de Engenharia Agrônômica da UNEB/Campus Barreiras

Palavras Chave: *anova, rotulagem, sódio*

### Introdução

O leite é um alimento com balanço nutricional único: contém proteína carboidratos e minerais. O leite em pó é feito a partir da desidratação do leite que assim longevidade estendida. O leite integral longa vida ou ultrapasteurizado (processo UHT – Ultra High Temperature) é produzido via processo de ultrapasteurização.

O objetivo do trabalho é analisar a diferença nutricional entre os tipos de leite integral disponibilizados em embalagem longa vida ou em pó.

Os dados usados no estudo foram obtidos da leitura da rotulagem nutricional de dez produtos, sendo cinco marcas diferentes para cada tipo de leite integral. O método de análise dos dados consistiu da aplicação do teste estatístico denominado ANOVA (Análise de variância) com nível de significância de 5%.

### Resultados e Discussão

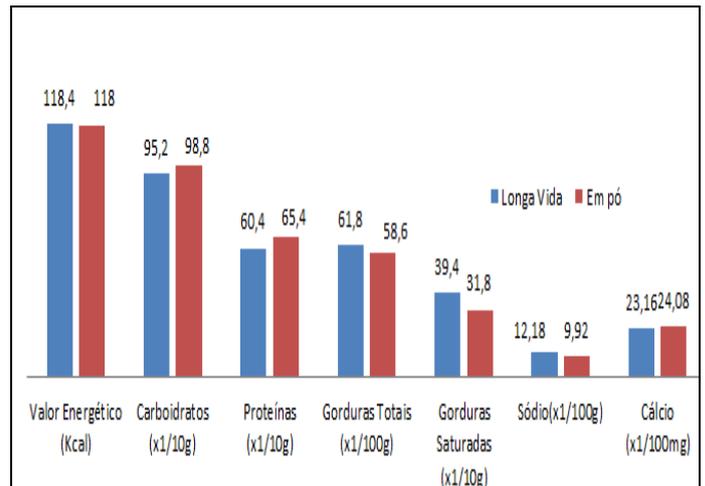
A Figura 1, a seguir, apresenta os resultados obtidos na coleta de dados.

O teste ANOVA não encontrou diferença significativa (5%) entre o leite Integral em pó e em embalagem de longa vida em relação ao valor energético (p-valor= 0,97), proteínas (p-valor= 0,05), carboidratos (p-valor= 0,21), gorduras totais (p-valor= 0,79), gorduras saturadas (p-valor= 0,37) e cálcio (p-valor= 0,25).

O resultado mais relevante está associado ao Sódio, elemento nocivo a saúde, pois houve diferença significativa na quantidade de Sódio (p-valor = 0,01), sendo este mais presente no leite em embalagem longa vida.

O teor de sódio em leite em pó é menor em relação ao leite longa vida, devido ao fato de não ter havido adição de sais no seu processamento, o que é saudável, em função da resolução a RDC nº 360/2003 da ANVISA recomendar consumo de alimentos processados rotulados com baixo teor de sódio.

Figura 1- Diferença nutricional entre os tipos de leite Integral em pó e em embalagem de longa vida.



### Conclusões

O estudo indicou que há uma vantagem nutricional em consumir o leite desidratado ou em pó em relação ao Leite UHT ou de embalagem Longa vida, devido ao primeiro possuir uma quantidade significativamente menor de Sódio, sendo este último notoriamente prejudicial à saúde.

### Agradecimentos

Ao IFBA pelo apoio institucional e aos orientadores pela contribuição ao estudo.

ABREU, Luiz Ronado. **Qualidade e Processamento do Leite**. 1. Ed. Lavras – MG. Central de Editoração/FAEPE, 2004. v. 1, 87p.

BRASIL. Resolução RDC n.360, de 23 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**. 2003 26 dez; (251):33; Seção 1.

MACHADO, Paulo Fernando; PEREIRA, Alfredo Ribeiro; SARRIÉS, Gabriel Adrian. Composição do leite de tanques de rebanhos brasileiros distribuídos segundo sua contagem de células somáticas. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 29, n. 6, p. 1883-1886, 2000.

MEIRELES, Almir José; ALVES, Daniela Rodrigues. Importância do leite longa vida para o desenvolvimento do mercado brasileiro de leite. AT Gomes, JL Leite and AV Carneiro. **O agronegócio do leite no Brasil**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, p. 73-88, 2001.

MCGEE, Harold. **La cocina y los alimentos** Barcelona: editorial Debate. 2015 941p.