

IDENTIFICAÇÃO DE FORMOL EM AMOSTRAS DE LEITE COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ITAPERUNA - RJ

Isabel Bastida Medeiros

*Discente do Curso Técnico em Química do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia Fluminense Campus Itaperuna
bastidaisabel05@gmail.com*

João Pedro Rosa

*Discente do Curso Técnico em Química do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia Fluminense Campus Itaperuna*

Luísa de Souza Assis

*Discente do Curso Técnico em Química do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia Fluminense Campus Itaperuna*

Mírtula Poubel Augusta dos Santos

*Discente do Curso Técnico em Química do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia Fluminense Campus Itaperuna*

Rogério Lucas Fernandes Rocha

*Discente do Curso Técnico em Química do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia Fluminense Campus Itaperuna*

Jessica Rohem Gualberto Creton

*Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense
Campus Itaperuna-RJ*

RESUMO

O leite é um produto da ordenha completa de vacas sadias e possui requisitos básicos para sua composição e qualidade. É indispensável para a vida humana. Sua produção e comercialização do produto deve ser rigorosamente monitorada. Atualmente a detecção de produtos não permitidos no leite caracteriza fraude na sua produção e pode trazer riscos para a saúde. As maiores preocupações neste sentido estão relacionadas à qualidade físico-química do leite principalmente aos aditivos utilizados na sua composição. A pesquisa teve como objetivo identificar a presença de formol em amostras de leite comercializadas em Itaperuna, RJ. As

análises foram realizadas nos laboratórios de química do IFFluminense Campus Itaperuna-RJ no mês de junho de 2018 com quatro diferentes marcas de leite. Inicialmente foram escolhidos dois métodos para comparação e posterior a escolha da metodologia mais eficaz. Utilizando triplicatas das amostras foram separados tubos de ensaio para cada uma das quatro marcas contendo 5 mL de amostra de leite, 2 mL de ácido sulfúrico 50% e 1 mL de cloreto férrico 3,0%. Em seguida as misturas foram agitadas e submetidas a aquecimento. A presença de formol nas amostras é indicada pelo aparecimento de uma coloração violácea e a ausência por uma coloração rosa. Não observou-se o aparecimento da coloração violácea em nenhuma das amostras analisadas. Abordar o tema é relevante pelo fato de destacar que não é permitido o uso de formol como conservante em alimentos no Brasil, e também ao fato de reforçar o controle da qualidade realizando análises em amostras de leite.

Palavras-Chave: Leite. Formol. Identificação. Análise