**PERFIL DE NÃO CONFORMIDADES FÍSICO-QUÍMICA EM LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO REGISTRADOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE MINAS GERAIS, LOCALIZADOS NA COORDENADORIA REGIONAL DE BELO HORIZONTE NO PERÍODO DE 2019 A AGOSTO/2022**

MOREIRA, Camila Silva¹\*; PEREIRA, Kamila Kelly Rodrigues¹; REZENDE, Gabriela Silva Souza¹; REGO, Isabela Oliveira de Paula².

*¹Graduanda em Medicina Veterinária Unipac- Lafaiete, MG*

*²Professora do curso de Medicina veterinária, Unipac- Lafaiete,*

*\*182-001866@aluno.unipc.br*

 O leite é um dos alimentos mais consumidos no Brasil, principalmente por crianças e idosos. Há, portanto, uma constante preocupação com sua qualidade, tanto pelos profissionais da área da saúde quanto de laticínios. A composição físico-química do leite pasteurizado é regulamentada pela IN 76/2018, MAPA, e sua alteração a IN 55/2020, MAPA. A legislação brasileira considera fraude, a adição de água; subtração de qualquer dos seus componentes, exceto a gordura nos tipos “semidesnatado” e “desnatado”; adição de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição; for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro de categoria superior; cru vendido como pasteurizado; for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade. A inspeção e fiscalização sanitária da produção de alimentos são atividades exercidas pelos governos federal, estadual e municipal em cada âmbito de atuação. Especificamente, produtos de origem animal, como o leite e seus derivados, são inspecionados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF), pelas Secretarias de Estado – Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou pelos Departamentos de Agricultura dos Municípios – Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Em Minas Gerais o SIE é realizado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). O objetivo deste trabalho foi realizar uma análise retrospectiva das não conformidade físico-químicas encontradas no leite pasteurizado integral, registrados no serviço de inspeção estadual de Minas Gerais, localizados na Coordenadoria Regional de Belo Horizonte, nos períodos de 2019 até o mês de agosto de 2022. Das 19 amostras coletadas, 8 (42,1%), apresentaram fora do padrão, o maior percentual em desacordo do total de não conformidades foi o índice crioscópico alterado em 75% das amostras (62,5% acima do padrão regulamentar e 12,5% abaixo do padrão regulamentar); seguido de acidez titulável, alterada em 50% das amostras (leites alcalinos); proteína em 37,5%; teor de gordura, densidade relativa e sólidos não gordurosos em 25% e lactose em 12,5% e presença de álcool etílico em uma das amostras. Os resultados demonstram que apesar dos avanços da legislação referente a qualidade nos últimos 20 anos, a adição de água no leite ainda continua sendo a principal fraude detectada, o que demonstra a importância da conscientização de todos elos da cadeia produtiva, assim como, da importância dos órgãos fiscalizatórios no monitoramento da qualidade do leite.

Palavras-chave: análises, fraude, qualidade.