



VIII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

6 a 8 de Junho de 2018



“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

DETERMINAÇÃO DE ACIDEZ TOTAL, pH E ATVIDADE DE AGUA EM DIFERENTES MARCAS DE DOCE DE LEITE

**Andressa Ferreira de Souza¹; Daiana Verão da Silva¹; Vitoria dos Reis Ferreira Mota Pinho¹;
Michele Arias Delfino dos Santos¹; Caroline Pereira Moura Aranha¹**

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Engenharia de Alimentos.
E-mail: CarolineAranha@ufgd.edu.br

Palavras-chave: Análises químicas, doce de leite, produto lácteo.

O doce de leite é um produto lácteo tradicional em vários países da América Latina, feito a base de açúcar e leite, pode ser consumido sozinho ou agrega-lo a outros alimentos, é o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização. O objetivo deste trabalho foi realizar a determinação de acidez total titulável, pH e atividade de água (A_w) em três marcas distintas de doces de leite pastoso adquirido no mercado de Dourados. Nas amostras foram determinadas a acidez total por titulação com NaOH 0,1 M, o pH em pHmetro devidamente calibrado e a atividade de água no AquaLab. Os resultados obtidos para as três marcas de doce de leite foram para a acidez total titulável de 4,22% para marca A, de 4,32% para marca B e de 1,67% para marca C, com bases nesses valores é possível verificar que a marca C apresentou valor mais baixo, contudo todas as amostras apresentaram valores dentro do limite máximo de 5% estabelecido pela legislação. Já para os valores de pH encontrou valores de 6,92, 6,75 e 6,69 para as marcas A, B e C, respectivamente, se encontram de acordo com a literatura de 6 até 6,75. A análise de A_w teve valores de 0,816 para a marca A, 0,841 para marca B e 0,789 para marca C, esta diferença pode ser devido ao processo de cocção e/ou da formulação na fabricação de cada marca de doce de leite. A diferença encontrada na análise de acidez titulável, pH e atividade de água das amostras de doce de



**VIII SEMANA ACADÊMICA DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS
6 a 8 de Junho de 2018**



**“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”**

leite pastoso, pode ser causada pelo processo de fabricação personalizado, pela matéria prima e pelos ingredientes que cada indústria utiliza, devido a despadronização do produto entre diferentes marcas.

