

PESQUISADORES DA UENP DESENVOLVEM PROCESSO E COMBO ANALÍTICO PARA QUANTIFICAR ÂNION CLORETO EM LEITE E TRATAMENTO DO RESÍDUO PARA DESCARTE.



Teste quantitativo para detecção sal ao leite. Com este combo é possível quantificar o sal adicionado no leite.

A adulteração do leite é uma prática recorrente, sendo a molhagem a fraude mais comum. Para encobrir a molhagem, os fraudadores acrescentam, dentre outras substâncias, o sal (cloreto de sódio) na água de molhagem para burlar o teste crioscópico que detecta a água de molhagem.

A presente invenção descreve um processo para quantificar o teor de ânion cloreto presente no leite, por meio de uma mistura indicador e tamponante, disposto em um frasco para reação, nitrato de prata em um frasco conta gotas e um sachê para tratamento do resíduo, compondo o combo analítico. Este combo permite a triagem do leite recebido pelas indústrias ou em fiscalização itinerante, é de baixo custo, de fácil execução, e após o tratamento do resíduo da reação com o agente redutor, que acompanha o combo, torna o resíduo de baixo impacto ambiental.

Campo de aplicação: indústrias de laticínios e fiscalização.

TITULARES:

PAULA JIMENA DINIZ SACHS <http://lattes.cnpq.br/9890896067387424>

GUILHERME SACHS <http://lattes.cnpq.br/4663057868908192>

LUÍS GUILHERME SACHS <http://lattes.cnpq.br/8396109344405837>

JULIANE PRISCILA DINIZ SACHS <http://lattes.cnpq.br/1838932850469664>

ANTONIO PAULO PORTUGAL <http://lattes.cnpq.br/3452057885809082>

EDER PAULO FAGAN <http://lattes.cnpq.br/162321938401214>