

# INFORMATIVO SOBRE LEITE

Aqui você vai encontrar curiosidades e dicas!

O leite é muito nutritivo possui, proteínas importantes, carboidratos, triglicerídeos e vitaminas, se tornando ideal para bactérias. Por isso a lei determina um limite de bactérias para o leite, o Brasil obedece a padrões internacionais de composição, características nutritivas e higiene no seu processamento desde a ordenha até a prateleira do mercado.

## VOCÊ SABE O QUE SÃO BACTÉRIAS DO BEM?

São bactérias específicas que trazem benefícios a saúde, ajudam no equilíbrio da flora intestinal, no sistema imunológico e a combater alergias alimentares. Elas são chamadas probióticos e são bem comuns nos produtos lácteos.

## POR QUE O LEITE DEVE SER PROCESSADO ENTÃO?

O processamento do leite visa eliminar as bactérias que causam doenças, e existe uma variedade delas que crescem em diferentes temperaturas, por isso, os processamentos são baseados no aquecimento em altas temperaturas seguido de resfriamento, eliminando a maioria delas.

## PASTEURIZAÇÃO X UHT: QUAL A DIFERENÇA?

A pasteurização rápida é uma técnica que elimina parte das bactérias do leite, a partir de um processo térmico, onde o leite é aquecido a 72°C por 15 segundos e depois resfriado rapidamente. O leite pasteurizado deve ser mantido refrigerado e tem vida de prateleira em torno de 5 a 7 dias. Lembra do leite de saquinho “barriga mole”? Hoje em dia pode ser encontrado em caixinhas, mas ainda devem ser refrigerados. O leite tipo A possui a menor taxa de microrganismos e, por isso, os tipos B e C não existem mais.

## UHT

O leite UHT (ultra-high temperature), é o leite de caixinha mais encontrado, também é aquecido e resfriado, mas em temperaturas mais altas que a pasteurização e por menos tempo, tornando o leite um vapor e depois o condensando novamente. Essa técnica elimina ainda mais microrganismo e alonga a vida do leite por até 6 meses quando fechados e após abertos podem ser consumidos em até 3 dias se refrigerados.

**NUNCA CONSUMA LEITE NÃO PASTEURIZADO!**

## CLASSIFICAÇÕES DO LEITE

O leite também é classificado quanto ao teor de gordura

**Integral:** possui no mínimo 3% de gordura.

**Semi-desnatado:** possui entre 0,6 e 2,9%.

**Desnatado:** possui no máximo 0,5% de gordura.

### O leite pode ainda ser "No Lac"

Sem lactose, sendo recomendado para pessoas com diagnóstico de intolerância à lactose.

Um mesmo leite pode receber mais de uma classificação.

Por exemplo, pode ser Pasteurizado Refrigerado Integral ou UHT Semi-desnatado Sem Lactose ou ainda Tipo A Desnatado.



# EMBALAGENS

Tem função básica de cobrir, empacotar, envasar, proteger e garantir a integridade e conservação dos produtos.

Deve conter todas as informações sobre o produto determinadas pela ANVISA. Na hora da compra avalie se a embalagem está íntegra, a violação da embalagem contamina o produto e oferece perigo ao consumidor.

# PRA QUE SERVEM AS BARRINHAS COLORIDAS NAS EMBALAGENS?

Elas não têm relação nenhuma com o produto. São apenas marcações do controle de qualidade da impressão da embalagem.



# ● LEITE DE SOJA. NÃO É LEITE ●

Só é considerado leite e derivados de leite, produtos de origem animal, nenhuma bebida de origem vegetal é leite.

# CUIDADOS DURANTE A PANDEMIA

CORONAVÍRUS: como higienizar a embalagem

A limpeza das embalagens é importante na rotina, mesmo desconsiderando o coronavírus, para eliminar qualquer microrganismo e sujidades que possam entrar em contato com o produto no manuseio.

As embalagens a base de papelão podem ser higienizadas com pano umedecido em álcool 70%.

Já as de plástico podem ser lavadas com bucha água e sabão.