

# DIFERENÇAS ENTRE

## LEITE PASTEURIZADO

Típico leite de saquinho. É mais nutritivo e o processamento dele é feito de forma que seja submetido a uma temperatura de modo rápido, que vai de 72 °C e 75 °C durante 15 a 20 segundos, ou também pode acontecer de maneira lenta, fazendo o aquecimento do leite até 63 graus durante 30 minutos, após a pasteurização o leite é resfriado imediatamente até a temperatura de 4 °C em menos de 10 segundos. Esse processo é feito para matar os microorganismos que existem no leite.

Esse leite pasteurizado precisa ser mantido na geladeira, a validade dele é de 3 dias.

&

## LEITE UHT

(ULTRA HIGH TEMPERATURE)

É o típico leite de caixinha. O processo de esterilização dele, consiste em elevar a temperatura do leite para 130°C a 150 °C por 3 a 5 segundos, depois é adicionado estabilizantes de caseínas para evitar que o leite coagule e sedimente durante o processamento. O passo seguinte é o pré aquecimento do leite a 80°C por 2 minutos. Após essa etapa, ocorre o aquecimento UHT propriamente dito, em seguida sofre resfriamento instantâneo na câmara de vácuo onde é retirada todo o vapor de água que foi injetado. Depois o leite passa pela etapa de homogeneização asséptica e por último é embalado em embalagem asséptica.

Esse leite quando a caixa está fechada pode ficar em temperatura ambiente, tem um tempo de prateleira de 4 meses, depois de aberto tem que colocar na geladeira e consumir em até 3 dias.

**PORTANDO É IMPORTANTE LEMBRAR QUE PASTEURIZAÇÃO NÃO É O MESMO QUE UHT**

DISCIPLINA: TPOA / PROFESSOR ANDRÉ LUIZ ASSI

**GRUPO**

Bianca Bernardes Moraes Alid  
RA 1730580

Danilo Gontijo  
RA 2226987

Eliel Adenerio Braga  
RA 2458280

Felipe Hermanas Soares  
RA 4184506

Leandro José da Silva  
RA 2581092

**FMU**  
CENTRO UNIVERSITÁRIO