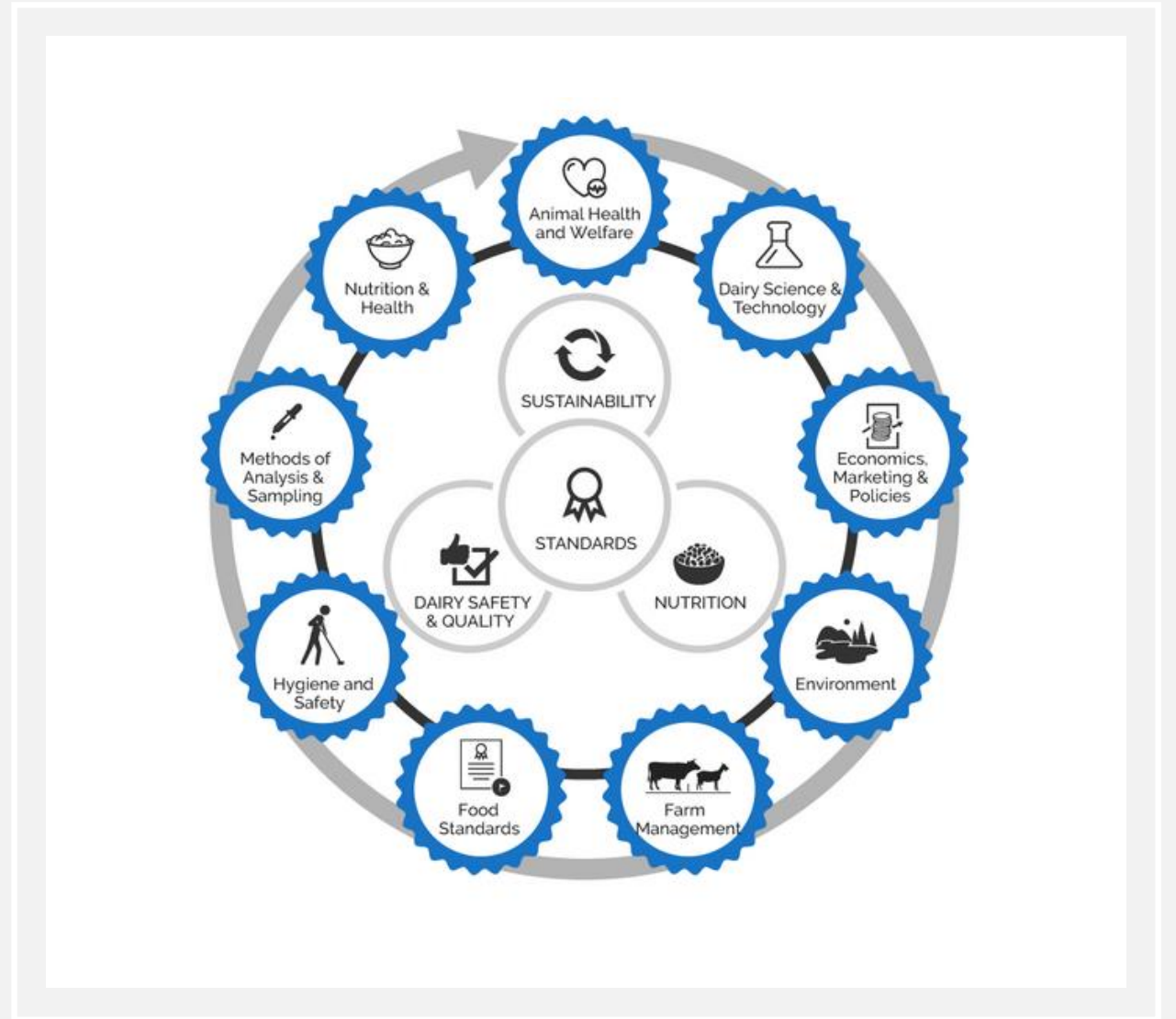
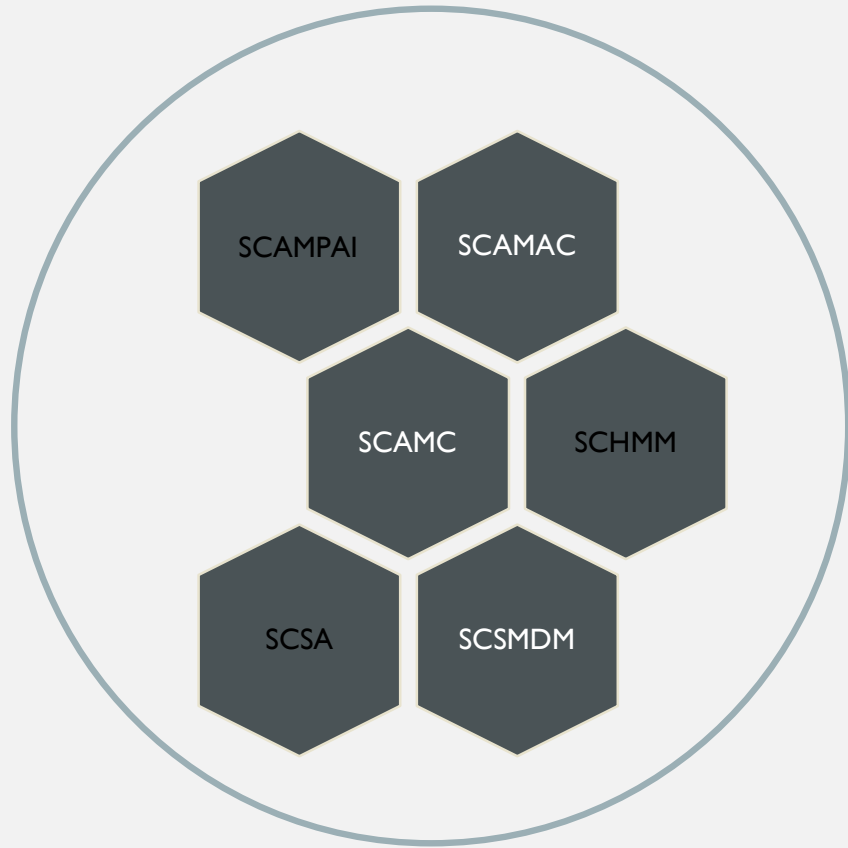


SUBCOMITÊ DE MÉTODOS DE AMOSTRAGEM E ANÁLISE

Danielle Braga Chelini Pereira





IDF STANDING COMMITTEES

- SCAMAC - ANALYTICAL METHODS FOR ADDITIVES AND CONTAMINANTS
- SCAMC - ANALYTICAL METHODS FOR COMPOSITION
- SCAMDM – ANALYTICAL METHODS FOR DAIRY MICROORGANISMS
- SCAMPAI - ANALYTICAL METHODS FOR PROCESSING AIDS AND INDICATORS
- SCHMM - HARMONIZATION OF MICROBIOLOGICAL METHODS
- SCSA - STATISTICS AND AUTOMATION



- SCAMAC: Additives and Contaminants
- SCAMC: Composition
- SCAMDMD: Dairy Microorganisms
- SCAMPAL: Processing Aids and Indicators
- SCHMM: Harmonization of Microbiological Methods

OBJETIVO E ESCOPO DOS SUBCOMITÊS

Contribuir para elaboração de métodos analíticos e metodologias para a determinação de características físico-químicas e analitos relevantes em matrizes lácteas, especialmente:

- Planos amostrais e os respectivos critérios de desempenho;

- Resíduos de medicamentos veterinários e pesticidas (inseticidas, fungicidas e herbicidas) em leite e produtos lácteos;

- Contaminantes ambientais (toxinas, metais, dioxinas);

- Adulterantes;

- Aditivos alimentares em produtos lácteos;

- Vitaminas e minerais.



OBJETIVO E ESCOPO DOS SUBCOMITÊS

Desenvolver e padronizar métodos relacionados com a análise de gorduras, compostos gordurosos, proteínas e compostos nitrogenados (proteicos e não-proteicos) no leite e produtos lácteos, bem como métodos para determinação do teor de água, umidade ou sólidos totais por métodos instrumentais ou físico-químicos clássicos;

Desenvolver e padronizar métodos (Normas, Especificações Técnicas, Métodos, Protocolos e Diretrizes) para detecção e/ou enumeração de microrganismos (bactérias lácticas, probióticos, culturas iniciadoras, etc.) e sua identificação;



OBJETIVO E ESCOPO DOS SUBCOMITÊS

Coletar informações sobre a determinação de elementos além dos citados acima e coletar informações analíticas sobre o conteúdo de oligoelementos normais no leite e produtos lácteos;

Monitorar e trabalhar com outras organizações internacionais e outros SCs (Meio Ambiente – MA, Normas/Padrões & Legislação – NL, Nutrição & Saúde – NS).



OBJETIVO E ESCOPO DOS SUBCOMITÊS

SCAA	Métodos de amostragem e análise		
Temas	Aditivos e contaminantes	Microrganismos	Indicadores





MEMBROS

Élida Ramalho Da Silva - BELO VALE

Fabiano Barreto - MAPA

Paulo Fernando Machado - USP

Iolanda da Silva Morais - ITALAC

Cristina Constantino - 3M

Carlos Bondan - UPF

ADITIVOS E CONTAMINANTES

1. Detecção/determinação de resíduos de drogas veterinárias (antibióticos, agentes antiparasitários, substâncias anti-inflamatórias e outras)
2. Detecção/determinação de pesticidas (inseticidas, fungicidas e herbicidas)
3. Detecção/determinação de aflatoxina M1 e outras micotoxinas
4. Detecção/determinação de vitaminas
5. Detecção/determinação de nitrato, nitrito, fósforo, cloreto e outros compostos orgânicos ou inorgânicos relevantes como aditivos ou contaminantes em leite e produtos lácteos



ADITIVOS E CONTAMINANTES

Fórmulas infantis e nutrição para adultos:

metais pesados

drogas veterinárias

MCPD

Melamina, Aflatoxina M1, Nitrofurazona

Contaminantes químicos potenciais emergentes em leite



COMPOSIÇÃO

- Padronizar métodos de análise para uso no setor lácteo
 - Componentes majoritários e menores em leite e produtos lácteos
 - Gorduras e componentes
 - Proteínas e compostos nitrogenados
 - Carboidratos
 - Água e umidade
 - Minerais e outros
- Caracterização da composição detalhada do leite e produtos lácteos
 - Composição em ácidos graxos
 - Composição em proteínas individuais

COMPOSIÇÃO

- Adulterantes que afetam a composição do leite e produtos lácteos
- Revisão de normas internacionais ISO/IDF
- Projetos em assuntos relacionados aos métodos mencionados, monitorar e trabalhar com organizações internacionais notificando os grupos sobre as implicações relacionadas aos métodos, manter harmonizadas as ações com outros comitês internacionais

COMPOSIÇÃO

Vitaminas – C, D, K

Atividade de água

Fórmulas infantis e nutrição para adultos:

Cloretos

FOS, GOS

Elementos traço

Determinação de nitrogênio caseínico em leite

Cálcio, cobre, ferro, magnésio, manganês, fósforo,
potássio, sódio e zinco em leite e produtos lácteos

Cloretos

Minerais e elementos traço



COMPOSIÇÃO

BHBA – indicadores metabólicos

Gordura – método butirométrico para creme e leite

Método Rose Gottlieb – leite, leite em pó e creme

Queijos e queijos processados, caseína e caseinatos –
Método SBR

Gorduras não lácteas

Açúcares totais



COMPOSIÇÃO

Ureia

Acidez em leite em pó e leite fluido

Proteínas individuais e relação entre frações

Lipídeos e compostos lipossolúveis

Nitrogênio não proteico

Sódio em queijos

Automação

Cinzas em permeados lácteos em pó

Qualidade nutricional de proteínas



CONTROLE E INDICADORES DE PROCESSO

O escopo de trabalho abrange, mas não se limita, aos seguintes itens:

- Métodos relacionados ao controle não microbiológico do processamento (avaliação de enzimas, minerais)
- Métodos para caracterização de tratamentos térmicos e outros processos físicos na produção de lácteos
- Métodos para medida de propriedades físicas do leite e produtos lácteos, especialmente relacionadas ao seu uso pretendido (pH, propriedades reológicas)



CONTROLE E INDICADORES DE PROCESSO

- Assuntos diretamente relacionados aos métodos mencionados, incluindo padronização de materiais de referência, técnicas de laboratório, materiais e equipamentos analíticos, automação de métodos, amostragem e interpretação de resultados
- Monitorar o trabalho em interface com outras organizações internacionais e municiar os grupos diretores sobre implicações dos métodos



CONTROLE E INDICADORES DE PROCESSO

Fosfatase em queijos e creme / atualizações

Propriedades reológicas em queijos

Partículas queimadas e material estranho em caseínas e caseinatos

Determinação de atividade de lipase



CONTATOS

Danielle Braga Chelini Pereira

Coordenadora de Metodologia Analítica

Laticínios Bela Vista Ltda.

(62) 3551-8477 99851-6852

danielle.pereira@piracanjuba.com.br

Obrigada!

