



PORTFÓLIO DE SERVIÇOS
2024

LABORATÓRIO

de Qualidade do Leite

da UFRN



Laboleite

Parceiro da cadeia Produtiva do leite



VOCÊ SABIA?



A **qualidade do leite** influencia diretamente no **sabor** e na **textura** do queijo.

Nossas **análises** garantem a **excelência** em cada etapa, do campo à mesa!



As exigências de qualidade e higiene para o leite cru e derivados lácteos são definidas por legislação para a proteção da saúde humana e preservação das propriedades nutritivas desses alimentos.

Problemas e Alternativas

Problemas

Leite ou derivado contaminado, problemas de saúde do consumidor

Falta de padronização na composição e baixo rendimento do produto

Animais com problemas de mastite e queda de produção de leite

Pouca vida de prateleira (*Shelf-life*), defeitos de sabor e textura de produtos

Alternativas

Análise microbiológica do leite e seus derivados

Análise de composição, umidade, densidade e fraudes

Diagnóstico de mastite subclínica

Análise microbiológica e de fraudes, pesquisa de resíduo de antibióticos

Diversificação e segurança

Prezamos por análises bem feitas, que atendam à legislação, auxiliem a melhoria de processos e garantam segurança para os consumidores.



**Laboleite**
Parceiro da cadeia Produtiva do leite



Soluções

Realizadas de acordo com as legislações específicas de identidade e qualidade do leite e derivados.

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Os resultados indicam as condições de higiene durante a obtenção do leite na ordenha, processamento e conservação dos produtos.

ANÁLISES DE COMPOSIÇÃO E FÍSICO-QUÍMICAS

Realizadas para verificar as condições nutricionais e de saúde e bem-estar dos rebanhos leiteiros, e monitorar os sólidos totais e o rendimento industrial do leite.

ANÁLISES DE ADULTERAÇÃO POR FRAUDES

Garantem a integridade e pureza da matéria-prima para a indústria, protegendo a saúde do consumidor e a qualidade dos produtos.

ANÁLISES COMPLEMENTARES

Realizadas pontualmente para tomadas de decisões de acordo com os parâmetros analisados. Ex.: Contagem de Bactérias Ácido Láticas, Umidade, etc.

NÚMEROS ALCANÇADOS

desde 2009

+ 50.000 AMOSTRAS

analisadas de leite,
soro, queijos e outros
derivados

+ 10.000 ANÁLISES

desenvolvidas em
nosso laboratório

+ 100 CLIENTES

contrataram nossos
serviços de análises
laboratoriais

+ 200 PESQUISAS

envolveram os
resultados de análises
desenvolvidas por nós

+ 100 PROFISISONAIS

se formaram ou se
qualificaram atuando
no laboleite



Laboleite

Parceiro da cadeia Produtiva do leite



Diferenciais

TEMPO DE MERCADO

Temos 15 anos de atuação no RN

EQUIPE QUALIFICADA

Pesquisadores, doutores e mestres fazem parte da nossa equipe

MODERNIZAÇÃO

Usamos equipamentos de padrão internacional, robustos, ágeis e precisos

RECONHECIMENTO

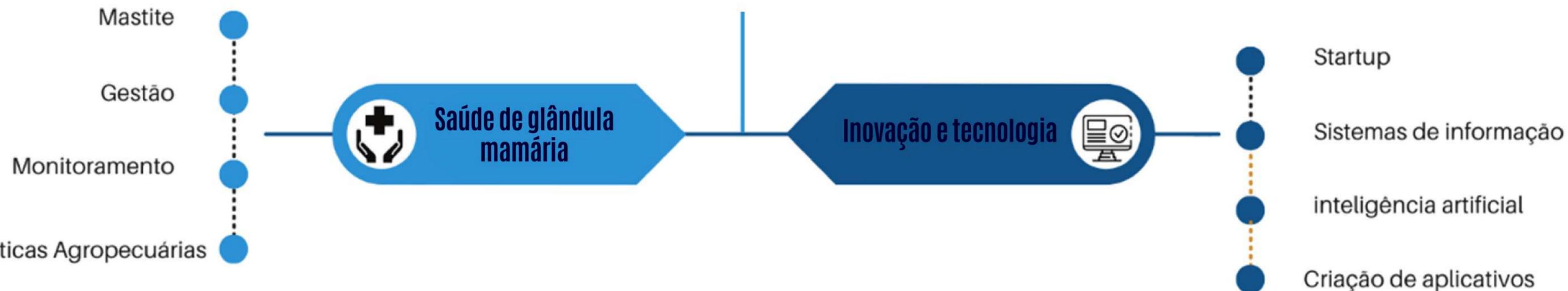
Pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, o Conselho Brasileiro de Qualidade do Leite, Governo do Estado e seus órgãos de pesquisa, assistência técnica e inspeção e outras instituições.

EMBASADO NA CIÊNCIA

Nossas ações são baseadas no que a pesquisa e a ciência comprovam

EVOLUÇÃO

Buscamos evoluir constantemente e isso nos leva a um patamar de sucesso



Laboleite

Parceiro da cadeia Produtiva do leite

Quem atendemos



PRODUTOR DE LEITE

Aquele quem cria os rebanhos, gerencia ou presta assistência técnica



QUEIJEIRA, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Estabelecimentos que beneficiam e comercializam leite e derivados



PESQUISA E PARCEIROS

Particulares ou instituições que desenvolvem pesquisas próprias ou em parceria conosco



Laboleite

Parceiro da cadeia Produtiva do leite

CONTROLE DE QUALIDADE DO LEITE



ANÁLISES E MÉTODOS

ANÁLISE DE LEITE	METODOLOGIA	Unidade analisada
Condições nutricionais Composição: Gordura, proteína total, lactose, sólidos totais e não gordurosos, caseína, porcentagem de caseína na proteína Nitrogênio Uréico no Leite (NUL)	Espectroscopia no Infravermelho FTIR/ ISO 9622:2013/ IDF 141:2013	Leite cru - individual (por animal) ou de conjunto (tanque, balde, silo, caminhão)
Diagnóstico de mastite subclínica Contagem de células somáticas (CCS)	Citometria de fluxo/ ISO 13366-2:2006/ IDF 148-2:2006	
Higienização dos procedimentos Contagem bacteriana total (CBT)		
Resíduo de produtos de uso veterinário Resíduo de antibióticos (Beta-lactâmicos, Tetraciclina e Cefalexina)	Teste Qualitativo com Certificado AOAC	
Teste de proteína do leite A2 (Beta-caseína) (sob consulta) 	Teste Qualitativo com Certificado AOAC	

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, 2018; IAL, 1985; MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, MAPA, 2022. ISO, IDF E AOAC SÃO PADRÕES E CERTIFICADOS RECONHECIDOS INTERNACIONALMENTE.

ANÁLISES E MÉTODOS

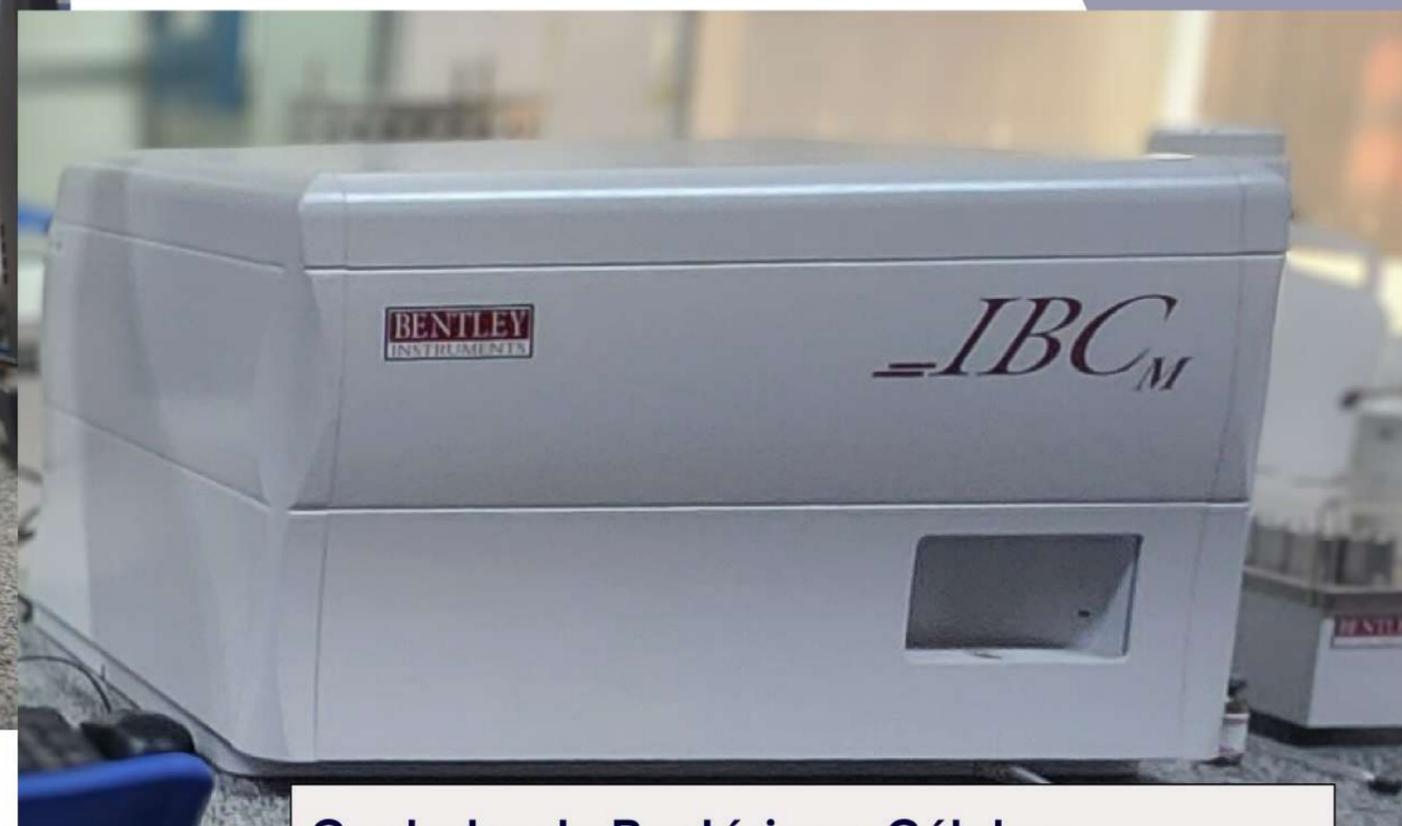


Laboleite

Parceiro da cadeia Produtiva do leite



Analizador de leite, fluídos de leite e soro de leite por espectroscopia FTIR - Bentley Dairyspec FT manual



Contador de Bactérias e Células Somáticas do leite por citometria de fluxo - Bentley IBCM 3.0 manual.

ANÁLISES E MÉTODOS

ANÁLISE DE LEITE	METODOLOGIA	Unidade analisada
Potencial Hidrogeniônico (pH)	Potenciometria por pHmetro digital	Leite cru - individual (por animal) ou de conjunto (tambor, tanque, silo, caminhão)
Acidez Dornic	Acídmetro de Dornic	
Índice Crioscópico	Espectroscopia no Infravermelho FTIR/ ISO 9622:2013/ IDF 141:2013	
Densidade	Ultrassônica	
Estabilidade ao Alizarol	Teste qualitativo	
Leite Instável Não Ácido (LINA)	Teste qualitativo	
Adulteração por Fraudes Teste de neutralizantes da acidez (soda cáustica), Reconstituintes da densidade (amido), Cloretos, Peróxidos, outros (todos sob consulta)	Teste qualitativo	

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, 2018; IAL, 1985; MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, MAPA, 2022. ISO E IDF SÃO PADRÕES RECONHECIDOS INTERNACIONALMENTE.

CONTROLE DE QUALIDADE DE QUEIJO E OUTROS DERIVADOS



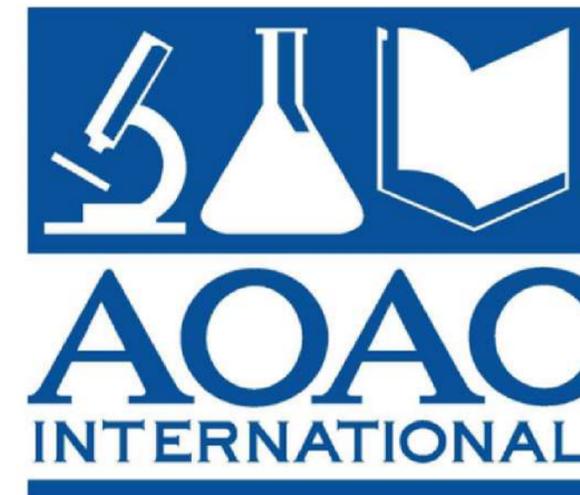
ANÁLISES E MÉTODOS

ANÁLISE DE DERIVADOS DO LEITE	METODOLOGIA	Unidade analisada
Determinação de Umidade NOVA!	Determinação eletrônica por infravermelho	Queijos, requeijão, manteiga, nata, bebida láctea e coalhada.
pH - Potencial Hidrogeniônico	Potenciometria pHmetro	
Contaminação microbiológica Contagem de Aeróbios Mesófilos Viáveis, <i>Escherichia coli</i> , Coliformes/g (30°C), Coliformes/g (45°C), Enterobactérias, <i>Salmonella</i> sp., <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listéria</i> spp., Bolores e Leveduras	Contagem direta em placas	
Bactérias Ácido Láticas NOVA!	Contagem direta em placas	Outras sob consulta.
Outras análises e produtos sob consulta	Sob consulta	

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 76, 2018; IAL, 1985; PORTARIA MAPA 146/1996; ANVISA - IN 60/2019, RDC 331/2019. MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, MAPA, 2022.

CERTIFICAÇÕES

NOSSAS DETERMINAÇÕES ATENDEM ÀS IN76 E IN77 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E AOS PRINCIPAIS PADRÕES E CERTIFICADOS RECONHECIDOS INTERNACIONALMENTE:





Quem nos conhece

Estas são algumas empresas e instituições que confiaram sua matéria-prima e seus produtos ao LABOLEITE:



O que saiu na mídia



“É possível que muitos produtores de leite por estes agrestes e sertões do Rio Grande do Norte não saibam da existência do Laboleite, laboratório que mede a qualidade do leite e funciona na UFRN.”

“O torneio atesta mais uma vez a qualidade do leite produzido em Lagoa Nova. De acordo com análise do Laboleite, laboratório da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), o leite produzido no município é considerado de alto padrão de qualidade.”

“LABOLEITE/UFRN produz e-book sobre como prevenir e controlar a mastite no rebanho leiteiro”

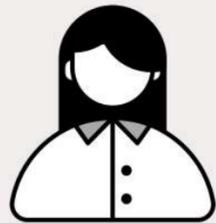
“UFRN descobre leite de égua como substituto de leite materno”

“LABOLEITE participou da 50ª Exposição Agropecuária de Caicó (2023)”

“Laboleite realiza pesquisa sobre consumo de Leite Tipo A2”

Clique sobre a notícia para ler por completo.

Canais de Atendimento



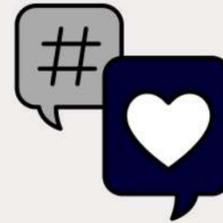
PRESENCIAL

Rodovia RN 160,
Macaíba/RN,
Escola Agrícola de
Jundiá da UFRN



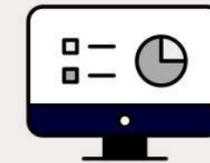
TELEFONE

(84) 3342-2297
Ramal 238



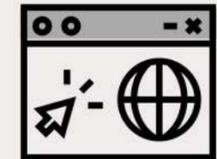
WHATSAPP

(84) 98709-4731



E-MAIL

laboleite@yahoo.com.br



SITE

laboleite.eaj.ufrn.br



Laboleite

Parceiro da cadeia Produtiva do leite



APOIO INSTITUCIONAL

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



FOMENTO



CONSELHO BRASILEIRO

