



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.

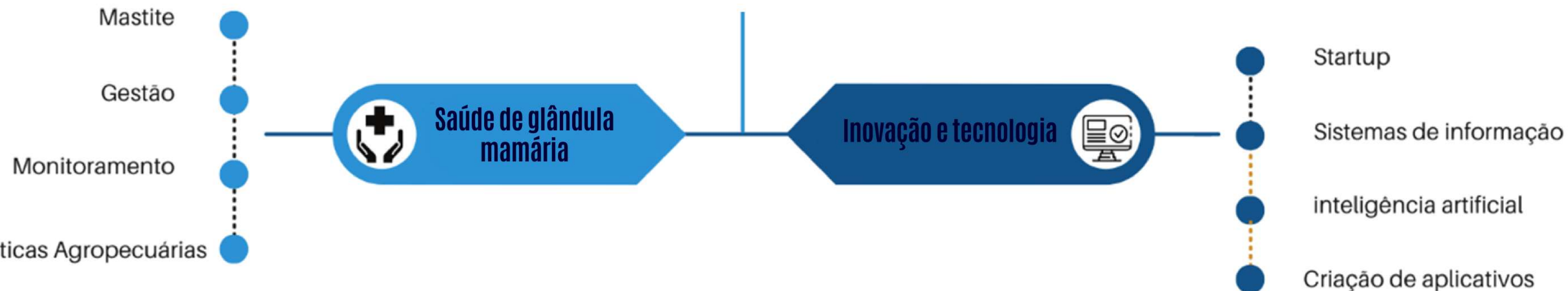
## EMBASADO NA CIÊNCIA

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

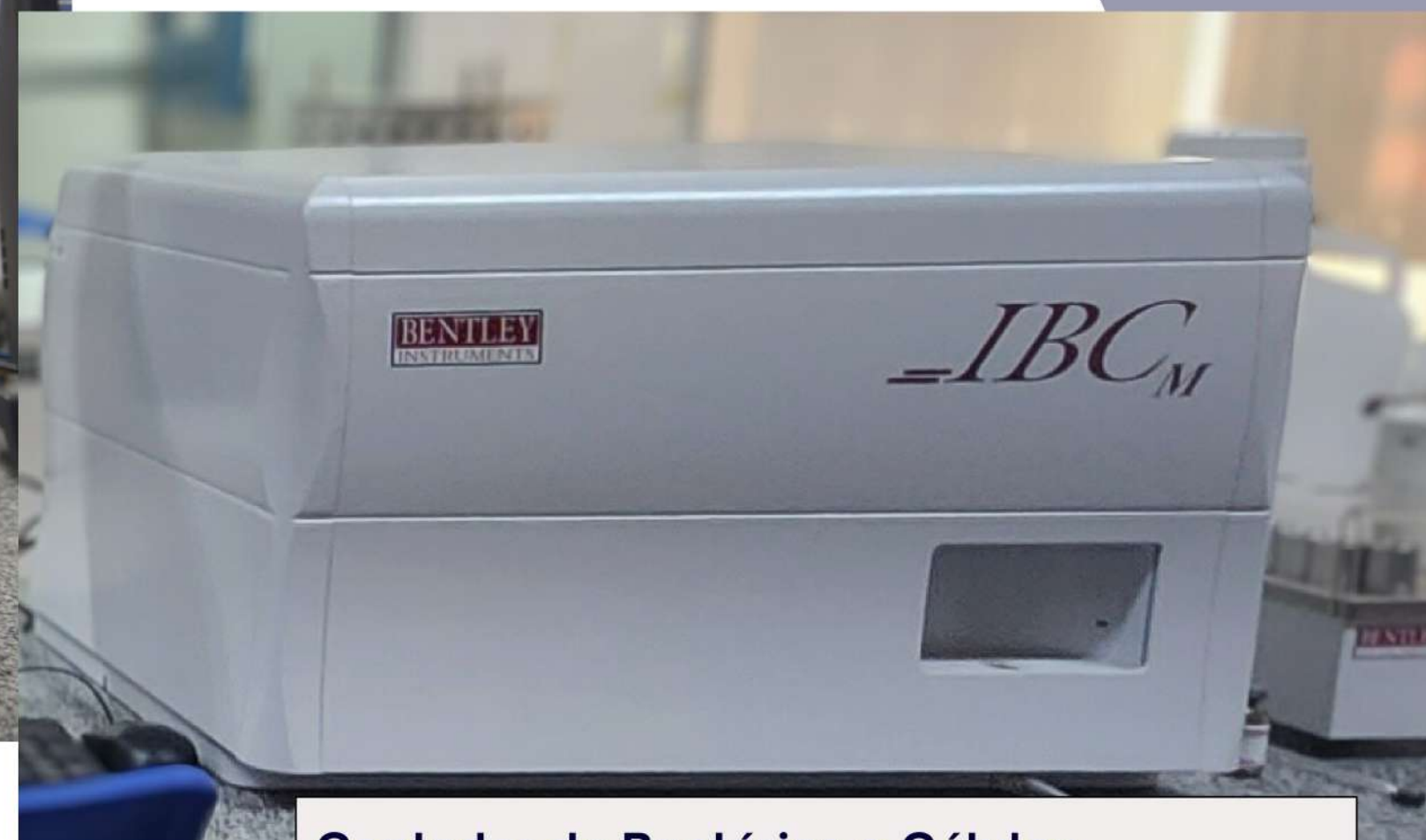


Laboleite

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	
<b>Adulteração por Fraudes</b> 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





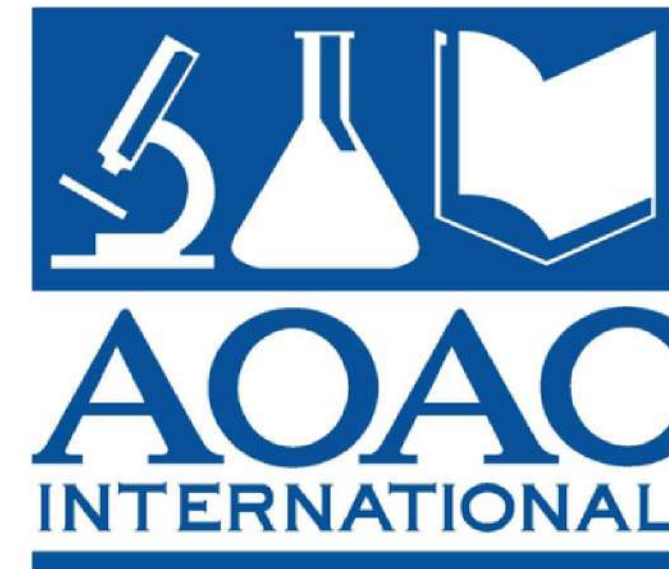
# ANÁLISES E MÉTODOS

ANÁLISE DE DERIVADOS DO LEITE	METODOLOGIA	Unidade analisada
Determinação de Umidade <b>NOVA!</b>	Determinação eletrônica por infravermelho	Queijos, requeijão, manteiga, nata, bebida láctea e coalhada.
pH - Potencial Hidrogeniônico	Potenciometria pHmetro	
<b>Contaminação microbiológica</b> 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 <b>NOVA!</b>	Contagem direta em placas	Outras sob consulta.
Outras análises e produtos sob consulta	Sob consulta	

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 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”

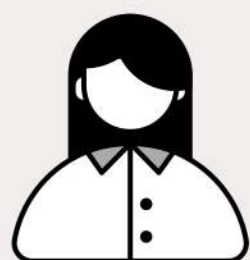
“LABOLEITE participou da 50ª Exposição Agropecuária de Caicó (2023)”

“Laboleite realiza pesquisa sobre consumo de Leite Tipo A2”

Clique sobre a notícia para ler por completo.



# Canais de Atendimento



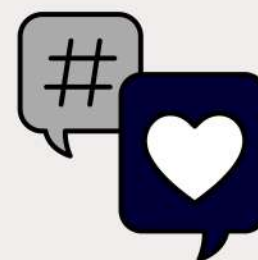
## PRESENCIAL

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



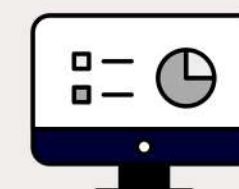
## TELEFONE

(84) 3342-2297  
Ramal 238



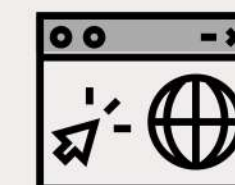
## WHATSAPP

(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

