

AValiação DO TEOR DE GORDURA NO LEITE DE VACAS DA RAÇA PANTANEIRA EM FUNÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM

SOARES, Vitória¹ (v.vitoriasoares@gmail.com); **FERREIRA, Rodrigo Carvalho**² (rodrigocarvalho@gmail.com); **LIMA, Pedro Gustavo Loesia**³ (pedroloesia@gmail.com); **BONATTI, Francine Kelli Quinhones**⁴ (franbonatti@gmail.com); **LUZ, Dirce Ferreira**⁵ (dirceluz@yahoo.com.br); **OLIVEIRA, Marcus Vinicius Morais**⁶ (marcusvmo@yahoo.com.br)

¹Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana; PIBITI/UEMS;

²Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana; PIBIC/UEMS;

³Mestrando na Universidade Estadual de Maringá, Maringá;

⁴Pós-Doutoranda na UEMS – Aquidauana;

⁵Docente do curso de Biologia da UFMS, Campus II – Aquidauana;

⁶Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

Este trabalho visou avaliar as variações do teor de gordura no leite de vacas da raça Pantaneira, criadas na região do Alto Pantanal Sul-Mato-Grossense. Foram coletadas, quinzenalmente, amostras de leite, durante toda a lactação (180 dias) de 13 vacas multíparas da raça Pantaneira, mantidas em regime de pastoreio em capim mombaça (*Panicum maximum*) e suplementadas com concentrado. Os tetos das vacas foram higienizados, e em seguida verificada a incidência de mastite clínica e sub-clínica através dos procedimentos da caneca de fundo preto e CMT (*California Mastitis Test*). A ordenha foi realizada duas vezes ao dia, no período matutino e vespertino, em sistema automático tipo balde ao pé. Nas ordenhas foram realizados três tipos de amostragem: Inicial (1) - Retirada de amostras, em quadruplicada compondo um pool dos tetos, logo no início da ordenha; Final (2) - Retirada de amostras, em quadruplicada compondo um pool dos tetos, no final da ordenha; e Total (3) - Retirada de amostra diretamente no balde contendo todo o leite ordenhado. As amostras de leite foram acondicionadas em frascos esterilizados, e sob refrigeração enviados para o Laboratório de Microbiologia do Leite da UFMS, onde foram aferidos os teores de gordura no leite pelo método de Gerber. Os dados, nos diferentes métodos de coleta (inicial, final e total) foram comparados através do teste de identidade de modelos. A porcentagem de gordura no leite diferiu nos três métodos de coleta (inicial, final e total), sendo que, a porcentagem de gordura foi maior no método de coleta final. A porcentagem de gordura no leite também diferiu nos dois horários de ordenha (manhã e tarde) nos métodos de coleta inicial e total. A porcentagem de gordura no leite ao longo do tempo de lactação aumentou de forma linear nos três métodos de coleta. O leite ordenhado no período vespertino possui maior teor de gordura quando comparado ao período matutino, com valores médios de 2.0%, 4.8%, 4.0%; e 1.3%, 4.3% e 3.3% respectivamente, nos métodos de coleta inicial, final e total. A diferença entre os procedimentos de coleta do leite em relação à gordura pode ser atribuída ao fato da gordura possuir uma densidade menor que o leite, ficando na parte superior da glândula mamária. Desta forma, no decorrer da ordenha a gordura aumenta gradativamente. Neste sentido evidencia-se que o leite quando destinado para análise do teor de gordura, com coleta do tipo inicial, há uma subestimação da porcentagem de gordura, e na coleta final, uma superestimação da mesma. Assim, na coleta total, representada pelo montante da produção da manhã e da tarde, há uma estimação média da porcentagem de gordura no leite, sendo esta, a mais indicada.

Palavra-chave: Bovino, Composição do leite, Recurso Genético Animal

Agradecimentos: À UEMS/UAAq, CAPES, CNPq, FUNDECT, MCT, MEC, Governo Federal, Centro de Pesquisa do Pantanal (CPP), Rede Pró-Centro-Oeste e aos membros do NUBOPAN.