

Características físico-químicas do leite cru das propriedades na Região de Aquidauana e Anastácio/MS

Kheyciane Viana da Silva *¹, Marcus Vinicius Morais de Oliveira²

¹Aluno de graduação da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul UUA; ²Professor da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul kheyciane.viana@hotmail.com

RESUMO

O leite bovino é secretado pela glândula mamária da vaca e é uma das principais fontes protéica-energética da alimentação dos seres humanos, em especial das crianças e idosos. Nesse sentido, como os componentes físico-químicos são fundamentais para o estabelecimento de parâmetros relacionados com a qualidade do leite, este trabalho teve como objetivo avaliar as características nutricionais do leite cru da região de Aquidauana e Anastácio / MS. O leite foi coletado em 30 propriedades rurais, no período de Abril a Novembro de 2013, sendo as coletas realizadas uma única vez em cada propriedade. As amostras de leite foram tiradas do tambor ou do tanque de refrigeração, logo após o término da ordenha. Em seguida foram acondicionadas em caixas isotérmicas com gelo, mantidas resfriadas a 4°C, e transportadas num prazo inferior a 2 horas, para a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul/Campus de Aquidauana (UFMS/CPAQ) para a realização das análises laboratoriais. As avaliações da qualidade nutricional foram realizadas pelo método ultrassônico e de acordo com as técnicas preconizadas pelo LANARA para Gordura, Proteína, Lactose, Sólidos Totais, Densidade e pH. As amostras foram submetidas a três repetições em analisador eletrônico (Ekomilk®) e os resultados indicaram que o leite apresentou valores físico-químicos superiores aos padrões estabelecidos pelos órgãos de fiscalização vigente. Para a Instrução Normativa N°62 a gordura mínima requerida é de 3,0 % e deste trabalho foi em média de 3,75%. Esta mesma instrução exige 2,9% de proteína em leite cru, e a proteína encontrada foi de 3,42%. A lactose de 5,65% também foi superior a mínima exigida de 4,60%. De maneira similar, os Sólidos Totais Não Gordurosos atingiram 9,62%, sendo o mínimo exigido de 8,4%. A densidade de 1,034 m/v manteve-se dentro do padrão estabelecido entre 1,028 a 1,034 g/cm³ a 15°C. Já o pH de 6,84 foi próximo ao neutro e levemente ácido, e portanto coerente com os padrões. Conclui-se que o leite das propriedades da região de Aquidauana e Anastácio possui uma ótima qualidade nutricional, sendo este um reflexo da genética dos animais (mestiços taurinos e zebuínos) e da fonte de alimentação, quase que exclusivamente de forrageiras.

Palavra-chave: Bovinocultura. Instrução Normativa n° 62. Qualidade nutricional.

Agradecimentos: A UEMS