



## RESUMO

# AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO LEITE CRU REFRIGERADO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, POR MEIO DE AMOSTRAS ANALISADAS PELO SARLE-UPF.

**AUTOR PRINCIPAL:**

Alison Rian Tavares

**E-MAIL:**

alison-tavares@hotmail.com

**TRABALHO VINCULADO À BOLSA DE IC::**

Não

**CO-AUTORES:**

Karine Martini Machado

**ORIENTADOR:**

Carlos Bondan

**ÁREA:**

Ciências Agrárias

**ÁREA DO CONHECIMENTO DO CNPQ:**

5.07.01.02-9

**UNIVERSIDADE:**

Universidade de Passo Fundo

**INTRODUÇÃO:**

O leite é composto por muitas moléculas diferentes e o conhecimento de sua composição é valioso para determinar sua qualidade. Muitos são os fatores que modificam a composição química do leite, entre eles o estágio de lactação, raça, alimentação, frequência de ordenha, idade, saúde, estação do ano e condições ambientais. O leite contém em média 87,1% de água, 4,0% de gordura, 3,2% de proteína, 4,6% de lactose e 0,7% de cinzas. O leite é matéria prima para a elaboração de diversos derivados, nos quais a sua composição influencia no rendimento e as características dos produtos. Para os técnicos e produtores, o conhecimento da composição do leite produzido serve como base para a tomada de decisões com relação principalmente à dieta fornecida aos animais, visando diminuir custos e melhorar a qualidade. Este trabalho tem como objetivo expor os teores de sólidos do leite cru refrigerado recebido pela indústria de laticínios no Rio Grande do Sul no período de janeiro de 2011 a julho de 2012.

**METODOLOGIA:**

As informações explanadas neste estudo foram obtidas pelo banco de dados do SARLE-UPF, sendo as amostras provenientes de indústrias que possuem Sistema de inspeção federal SIF/RS, totalizando 877.251 amostras (média de 46.171 amostras/mês), processadas entre 1º de janeiro de 2011 a 31 de julho de 2011. A determinação da composição foi realizada pelo equipamento Bentley 200 (Bentley Instruments, Inc) que utiliza o infravermelho para avaliação dos componentes, sendo os resultados expressos em percentual. A avaliação estatística foi baseada nas médias aritméticas das análises mensais, para tal foi utilizado o programa Microsoft Office Excel 2007.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES:

As médias aritméticas para os teores de gordura, proteína, lactose e sólidos totais (ST) estão representados na Tabela 1. Os resultados corroboram com DÜRR et al (2006), demonstrando a ocorrência de efeitos sazonais sobre os teores de sólidos no leite. Na média do período estudado os ST apresentaram maior variação (0,67), seguido pela gordura (0,42), proteína (0,2) e com menor variação a lactose (0,19). No período do ano chamado de "vazio outonal", ocorre aumento dos teores de gordura com conseqüente aumento dos sólidos totais, a gordura e ST apresentam a maior concentração nos meses de março, abril, maio e junho. Fato explicado pelas variáveis: temperatura, umidade e tipo de forrageiras disponíveis, associado ao adiantado estágio de maturação das pastagens. Neste período do ano, as forrageiras possuem maior concentração de fibra na dieta e conseqüente aumento da produção de ácido acético pela fermentação ruminal. Devido à maturação das forrageiras no vazio outonal registram-se menores produções de leite pelas vacas ocasionado efeito denominado "concentração do leite", o oposto ao que ocorre em épocas de alta disponibilidade e digestibilidade das forrageiras, onde os componentes do leite reduzem seus teores por "diluição". Os meses de fevereiro, março e abril apresentaram os menores teores de lactose concordando com o encontrado por Noro (2003). O teor de lactose, assim como o teor de proteína foram maiores nos meses em que os rebanhos alimentavam-se de pastagens de inverno, que apresentam maior qualidade, proporcionando maior ingestão de nutrientes. As questões nutricionais são responsáveis pelas alterações dos níveis de sólidos, medidas urgentes devem ser adotadas pelos produtores no sentido de tornar homogênea a utilização dos recursos alimentares durante o ano, maximizando a produção de leite e sólidos.

## CONCLUSÃO:

As médias dos componentes do leite revelaram que há muito a ser feito nos rebanhos gaúchos, principalmente no que concerne a alimentação dos animais. Estratégias de manejo alimentar devem ser tomadas para melhorar a disponibilidade nutricional e torna-las homogêneas ao longo do ano.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- DÜRR, J.W.; MORO, D.V.; RHEINHEIMER, V.; TOMAZI, T. Estado atual da qualidade do leite no Rio Grande do Sul. Perspectivas e avanços da qualidade do leite no Brasil, Goiânia, n.83-94, 2006.
- NORO, G. Fatores ambientais que afetam a produção e qualidade do leite em rebanhos ligados a cooperativas gaúchas. Dissertação de mestrado UFRGS, Porto Alegre, 2004.

---

Assinatura do aluno

---

Assinatura do orientador