



III SEMANA ACÂDEMICA DE ZOOTECNIA

Universidade Federal do Espírito Santo

Nutrindo o conhecimento hoje, para alimentar o amanhã

Qualidade físico-química e microbiológica de leite cru refrigerado no município de Alegre - ES

Thainara Tintori Falcão⁽¹⁾; Arthur Furtado Coimbra⁽¹⁾; Artur de Souza Lima Coelho⁽¹⁾; Guilherme de Moura Brandão⁽¹⁾; Rafael Assis Torres de Almeida⁽²⁾; Marco Túlio Costa Almeida⁽³⁾

⁽¹⁾Estudante; Universidade Federal do Espírito Santo; ⁽²⁾Pesquisador; Universidade Federal do Espírito Santo; ⁽³⁾Professor; Universidade Federal do Espírito Santo

RESUMO: A pecuária leiteira desempenha um papel econômico significativo no Brasil e no mundo, ocupando o primeiro lugar como o alimento mais consumido mundialmente, apresentando alto valor nutritivo. O leite apresenta em sua composição cerca de 12% a 13% elementos sólidos e 87% de água. Portanto, para determinar esses aspectos físico-químicos, além dos microbiológicos, existem métodos de análise previstos pela legislação, que incluem: análises sensoriais, de conservação, além de parâmetros avaliados em laboratórios nas indústrias de laticínios e pelos laboratórios credenciados pelo MAPA. Desta maneira, o objetivo do presente estudo foi caracterizar as propriedades leiteiras da região de Alegre, cidade do sul do Espírito Santo, Brasil, quanto à qualidade do leite, através de testes laboratoriais, que incluem contagem padrão em placas, análise físico-química, teste de acidez titulável, teste do alizarol e a contagem de células somáticas. Como média dos resultados foram obtidos os valores de 6,57 (g/100g) de gordura, 3,18 (g/100g) de proteína, 7,14 (g/100g) de sólidos desengordurados, 502.500 de contagem de células somáticas CCS/mL e 804832,22 UFC/mL de CBT. Ademais, os dados foram avaliados com uso da análise de componentes, com o objetivo de quantificar o percentual de informação explicada por cada componente principal e a sua variação dentro do conjunto de dados. Os componentes principais de dimensão 1 e 2 explicaram 69,5% da variabilidade dos dados. As variáveis que tiveram maior influência na variabilidade dos dados para os componentes principais 1 e 2 foram sólidos desengordurados; sais minerais; lactose; ponto de congelamento; proteína; água e CCS. O estudo da qualidade físico-química e microbiológica do leite cru refrigerado no município de Alegre-ES revelou informações essenciais para o setor leiteiro local, mostrando a importância do estabelecimento de boas práticas de produção e higiene para garantir um produto de qualidade e seguro para o consumidor. Além do mais, permitiu identificar possíveis desafios e oportunidades de melhoria na cadeia produtiva do leite, visando aprimorar a eficiência e competitividade dos produtores locais.

Palavras-chave: Contagem Bacteriana Total; Contagem de Células Somáticas; Mastite.