



IV SEMANA ACADÊMICA DE ZOOTECNIA

Universidade Federal do Espírito Santo

Zootecnia 360º: Integrando Conhecimento, Tecnologia e Produtividade Animal

Avaliação da Qualidade Físico-Química e Microbiológica do Leite Caprino

Vinícius Oliveira da Silva⁽¹⁾

⁽¹⁾ Estudante; Universidade Federal do Espírito Santo;

RESUMO: A caprinocultura assume importante papel no agronegócio. Estes animais proporcionam produtos com alta qualidade: carne, leite, couro e pelo. O principal produto explorado desta criação é o leite, produto de alto valor biológico e rico em ácidos graxos de cadeia curta. Os elementos nutricionais do leite são um excelente meio para crescimento de microrganismos. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho é avaliar a qualidade físico-química e microbiológica do leite de cabra. Esta pesquisa científica foi desenvolvida como avaliação da disciplina de Metodologia Científica da Universidade Federal do Espírito Santo durante o segundo semestre de 2023. Para isso foi realizada busca no google acadêmico e Scielo Brasil sobre a avaliação da qualidade do leite de cabra e foram selecionados 14 arquivos. O método de pesquisa utilizado foi o indutivo, que parte da observação de fenômenos para uma generalização dos fatos. Conforme estabelece o Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), entre as análises físico-químicas têm-se: gordura, sólidos não gordurosos (SNG), sólidos totais (ST), proteína, lactose, minerais, pH, densidade e índice crioscópico. Já a análise microbiológica inclui a Contagem de Células Somáticas (CCS). Sendo os principais parâmetros relacionados a qualidade higiênica do leite avaliados para verificar notáveis alterações devido a contaminações durante manejo e ordenha. Analisando os valores dos teores de gordura, sólidos não gordurosos (SNG), proteína e lactose obtida neste estudo estão acima dos valores (2,9; 8,2; 2,8 e 4,3%) mínimos preconizados pela legislação vigente no Brasil para leite de cabra. O teor de gordura variou de 3,38 a 3,91% durante o período de lactação de 5 meses analisado. A gordura é o constituinte que mais sofre variações em razão de alimentação, raça, estação do ano e período de lactação. A média para sólidos não gordurosos (SNG) foi de 8,59% estando acima do mínimo de 8,20% previsto em legislação. Este parâmetro está extremamente sujeito a variações de caráter nutricional. Foi observada uma média de 12,15% para sólidos totais (ST). Vale destacar que o conteúdo de sólidos totais do leite expressa a concentração de proteínas, lipídeos, carboidratos e minerais. Com relação ao teor de lactose foi de 4,72%, estando, também acima do mínimo preconizado pela legislação que é de 4,3%. O pH manteve-se entre 6,23 e 6,54, este parâmetro garante condições de resistência aos processos de industrialização. Quanto à densidade, a média foi de 1027,31, obtendo assim valor próximo ao previsto em legislação de 1,028 - 1,034 a 15 °C. A média do índice crioscópico obtido foi de -0,550 °H (Hortvet), estando dentro da faixa normal estabelecida que é de -0,550 a -0,585. A CCS variou nesse estudo de 589.000,50 - 2.096.000,58, com média de 1.226.000,03 células/mL. Não se estabelece limite específico na legislação. Portanto, pode-se concluir que o leite obteve qualidade nutricional razoável nas avaliações apresentando valores dentro da média prevista na legislação e com qualidade para produção de laticínios e derivados.

Palavras-chave: Atividade leiteira; Contagem de células somáticas; Contaminantes.