

Qualidade físico-química e de contagem de células somáticas do leite de ovelhas da raça Lacaune

Daiane Karen Wentz, Luisa Wolker Fava

Área: Ciências Biológicas e da Saúde

Instituto Federal Catarinense-Campus Concórdia

E-mail para contato: luisa.fava@ifc-concordia.edu.br

O leite ovino é rico em cálcio e sólidos, como gordura e proteína. Os estudos que envolvem sua qualidade, características e a maioria das problemáticas a ele inerentes são ainda pouco estudadas. O aumento na oferta e consumo torna necessário complementar os métodos produtivos e melhorar a qualidade do produto final, para que o produto siga as normas estabelecidas no Brasil e seja seguro para o consumo. O leite ovino deve seguir os parâmetros legais exigidos para leite bovino, devido à ausência de legislação própria, então, para caracterizar esse produto de acordo com suas particularidades, faz-se necessário conhecer seus níveis de acidez e densidade, estabilidade ao etanol, composição química e contagem de células somáticas (CCS). Tais parâmetros são de essencial importância para verificar a qualidade do produto, sanidade dos animais e em caso de alteração, identificar possíveis fraudes. O presente estudo foi realizado em uma propriedade em Chapecó, para avaliar os parâmetros físico-químicos do leite, abrangendo 15 fêmeas da raça Lacaune, durante os cinco meses de lactação, de abril a agosto de 2016. Após ordenha completa e ininterrupta, foram coletadas amostras de leite diretamente do copo coletor, nas ordenhas da manhã e da tarde, formando uma única amostra por animal, totalizando 15 amostras. Uma alíquota da cada amostra foi encaminhada ao Laboratório Estadual de Qualidade do Leite (CIDASC/SC) para análise de composição química e CCS. Foi realizada coleta de amostra de leite diretamente do tanque de resfriamento incluindo o leite de todos os animais da propriedade, nos meses de abril a setembro, para análise de estabilidade ao álcool, densidade e acidez titulável no Instituto Federal Catarinense. Não houve diferença significativa na contagem de células somáticas entre os diferentes estágios de lactação. A acidez titulável foi maior no mês de abril, diferindo estatisticamente dos demais meses, podendo ser explicada por seu alto teor proteico, demonstrado na análise de composição, com média de 4,6%. Na densidade do leite não houve diferença ($p > 0,05$) entre os meses estudados. Durante o estudo, o leite de conjunto apresentou na prova de estabilidade ao álcool somente os valores de 60 e 64°GL, demonstrando a instabilidade natural da fração proteica do leite ovino relatada na literatura. O leite ovino apresenta particularidades em relação ao leite bovino, portanto este trabalho fortalece o acervo científico que embasa a busca por uma legislação própria.

Palavras-chave: Composição físico- química. Legislação própria.