

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE DE CABRAS F1 (SAANEN X BOER) DURANTE A LACTAÇÃO.

Kelly Aparecida Mengel, Antonio Nader Filho, Débora Fernanda Balbos, Josir Laine Veschi, Viviane de Souza, Veridiana Campos Perticarrari. – Zootecnia – Zootecnia – Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Reprodução Animal – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias – Campus de Jaboticabal.

O leite é considerado um produto nobre entre os alimentos, devido a sua composição rica em proteínas, gordura, carboidratos, sais minerais e vitaminas. Constitui a única fonte de nutrientes dos neonatos das espécies de mamíferos. A preocupação com a produção, com a qualidade e com o consumo de leite de cabra vem crescendo em todo o mundo. Atualmente, o principal alvo de consumo do leite de cabra, são as crianças alérgicas ao leite de vaca e pessoas com problemas digestivos. Neste sentido, maior atenção deve ser dada à qualidade, tanto físico-química, quanto higiênico-sanitária deste produto. Diversas pesquisas realizadas com leite de cabra mostram diferenças acentuadas na composição físico-química, celular e quantitativa devido a vários fatores, tais como raça, estágio de lactação, época do ano, alimentação, clima, região, além de fatores individuais.

Diante da opção de criadores de cabras leiteiras para conseguir uma carcaça de cabrito com um maior rendimento, uma raça especializada para a produção de carne, a Boer, tem sido introduzida para cruzamento absorvente com raças leiteiras. A inexistência de informações sobre a composição do leite de animais F1, nascidos deste cruzamento, motivou a realização do presente trabalho, com a finalidade de se determinar os valores de acidez titulável (°D), através de titulação com solução Dornic; densidade (g/L), mediante utilização de termolactodensímetro; crioscopia (°H), utilizando-se lactocrioscópio eletrônico; teor de gordura (%), através de centrifugação, utilizando-se como reagentes ácido sulfúrico e álcool amílico; extrato seco total (%), pela fórmula de FURTADO (1984): $\%EST = 1,2 \times Gd + 0,25 \times D + 0,25$; e extrato seco desengordurado (%), calculado pela subtração do teor de gordura, do resultado do EST.

Para tanto, foram utilizadas 19 cabras F1 (Saanen x Boer), das quais foram colhidas, quinzenalmente, amostras de leite individuais para a realização das análises laboratoriais (testes físico-químicos), num total de 502 amostras, perfazendo um período de 6 meses de lactação. Os animais avaliados eram mantidos em regime intensivo (confinamento total) durante a lactação. Neste período receberam silagem de milho e ração concentrada no cocho. As ordenhas foram feitas em sala própria, com ordenhadeira mecânica.

Ao final das análises, obteve-se os seguintes resultados:

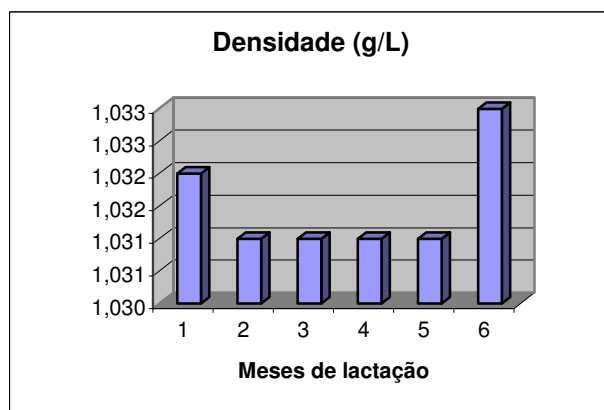


FIGURA 1 – Valores médios da Densidade das amostras de leite de cabras F1 (Saanen x Boer), distribuídos de acordo com o período de lactação (Jaboticabal 2005/ 2006).

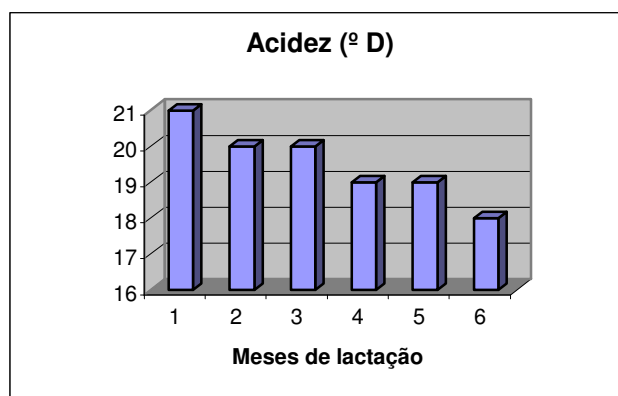


FIGURA 2 – Valores médios de Acidez Titulável das amostras de leite de cabras F1 (Saanen x Boer), distribuídos de acordo com o período de lactação (Jaboticabal 2005/ 2006).

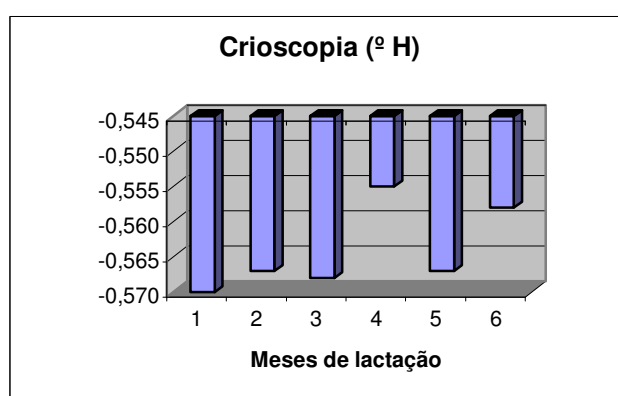


FIGURA 3 – Valores médios de Ponto Crioscópico das amostras de leite de cabras F1 (Saanen x Boer), distribuídos de acordo com o período de lactação (Jaboticabal 2005/ 2006).

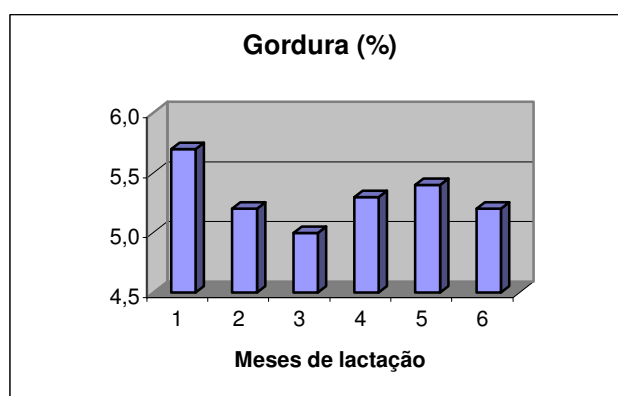


FIGURA 4 – Valores médios de Teor de Gordura das amostras de leite de cabras F1 (Saanen x Boer), distribuídos de acordo com o período de lactação (Jaboticabal 2005/ 2006).

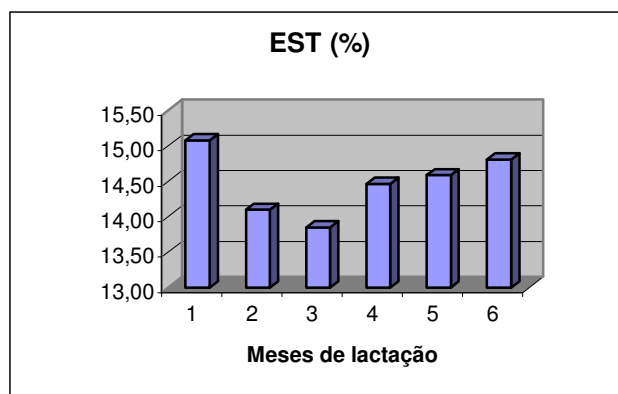


FIGURA 5 – Valores médios de Extrato Seco Total das amostras de leite de cabras F1 (Saanen x Boer), distribuídos de acordo com o período de lactação (Jaboticabal 2005/ 2006).

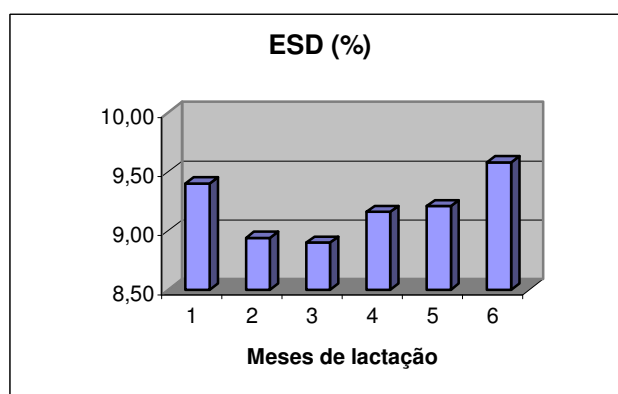


FIGURA 6 – Valores médios de Extrato Seco Desengordurado das amostras de leite de cabras F1 (Saanen x Boer), distribuídos de acordo com o período de lactação (Jaboticabal 2005/ 2006).

Os resultados obtidos permitiram concluir que dentre as análises efetuadas, o teor de gordura foi a única determinação que apresentou valores superiores aos observados em raças leiteiras puras (Saanen, Toggenburg, Anglonubiana, etc.) que situa-se de 3,4 a 5,6%. O valor médio da acidez titulável observado no primeiro mês de lactação, foi superior ao preconizado pela Resolução SAA/SP número 93, de 14 de outubro de 1993, que dispõe sobre a produção de leite de cabras e seus derivados. No entanto, não deve este leite ser tido como impróprio para consumo, visto que tais características são devidas à introdução da raça Boer, especializada para corte, para cruzamento com a raça Saanen, leiteira, o que confere ao leite um maior valor de acidez e porcentagem de gordura.

Referências Bibliográficas

FURTADO, M. M. Fabricação de queijo de leite de cabra. 4 ed., São Paulo: Nobel, p. 126, 1984.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria da Agricultura e Abastecimento. Resolução SAA Nº 93, 14 de outubro de 1993: dispõe sobre a produção do leite de cabra e seus derivados, em condições artesanais. Disponível em: < www.cda.sp.gov.br/www/legislacoes >. Acesso em: 04 agosto 2005.

Bolsa: CNPq/PIBIC