

Composição Físico-Química do Leite Produzido em uma Propriedade do Assentamento 72, Ladário-MS: Resultados Preliminares²³

Carolina Salvador Duque Estrada²⁴

Raquel Soares Juliano²⁵

Alberto Feiden²⁶

Dirce Ferreira Luz²⁷

Fernanda Teixeira Camargo²⁸

O Estado de Mato Grosso do Sul produziu, segundo o IBGE, um total de 524.719 mil litros de leite no ano de 2012. No município de Ladário a atividade leiteira no Assentamento 72 tem sua produção comercial voltada para a subsistência das famílias e comercialização local em feiras livres, já que caracteriza-se por animais com baixa produtividade leiteira. De um modo geral o leite nas propriedades ainda é obtido sob condições higiênicas sanitárias precárias e elevado número de microrganismos, fatores que contribuem para perda da sua qualidade microbiológica. Entretanto, a qualidade do leite também é estabelecida por parâmetros de composição físico-química tais como os teores de proteína, gordura, lactose, pH, densidade, entre outros, que determinam a qualidade da sua composição. Para assegurar a melhor qualidade do leite, o Ministério da Agricultura estabeleceu a Instrução Normativa 62 (IN 51), que determina parâmetros sobre as condições adequadas do leite. Este trabalho tem como objetivo descrever os resultados parciais no acompanhamento da composição físico-química do leite produzido em uma das propriedades do Assentamento 72. Foram realizadas quatro coletas mensais de amostras de leite de vacas lactantes (n = 12), submetidas a ordenha manual, com intervalos de 40 dias, durante os meses de fevereiro a julho de 2014. Para as análises foram verificados os teores na composição de: gordura, proteína, lactose, sólidos totais, densidade, condutividade, pH e água adicional. Os dados das análises foram comparados aos padrões estabelecidos pela IN 62 e literatura. Os resultados foram descritos a seguir para cada coleta (1 a 4), como a média dos valores, além dos limites máximo e mínimo obtidos: gordura 1 (3,6% min 3,1 - máx 4,4), 2 (3,6% min 3,33 - máx 4,4), 3 (2,6% min 3,1 - máx 4,4), 4 (3,4% min 3,1 - máx 3,8); proteínas 1 (3,7% min 3,4 - máx 3,9), 2 (3,6% min 3,4 - máx 5,5), 3 (3,3% min 3,4 - máx 5,0), 4 (3,6% min 3,2 - máx 4,0); lactose 1 (6,3% min 6,0 - máx 6,8), 2 (6,0% min 5,5 - máx 6,7), 3 (5,3% min 5,5 - máx 7,94), 4 (5,74% min 5,12 - máx 6,15); sólidos totais 1 (10,79% min 10,40 - máx 11,20), 2 (10,4% min 9,4 - máx 11,8), 3 (9,0% min 8,9 - máx 13,6), 4 (9,5% min 8,9 - máx 10,7); densidade 1 (39,9% min 39,4 - máx 40,6), 2 (38,7% min 35,2 - máx 42,9), 3 (41,1% min 30,7 - máx 50,8), 4 (35,3% min 28,1 - máx 40,9); condutividade 1 (6,9% min 5,9 - máx 6,7), 2 (5,6% min 5,1 - máx 6,3), 3 (6,3% min 4,4 - máx 8,1), 4 (5,6% min 4,8 - máx 7,0); pH (6,9 min 6,9 - máx 7,0), 2 (7,0 min 6,4 - máx 11,0), 3 (6,3 min 6,0 - máx 7,0), 4 (6,7 min 6,8 - máx 6,9); água adicional, todas as amostras apresentaram 0%. Conclui-se com esses resultados preliminares, que somente o parâmetro de gordura da coleta 3, ficou abaixo do teor estipulado, apresentando-se fora dos limites recomendados pela IN 62, as demais amostras estão nos padrões de composição físico-química vigentes, atendendo assim, a atual legislação IN 62.

²³ Financiada pela Embrapa – Macroprograma 2

²⁴ Acadêmica da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul e bolsista ATP/CNPq no Macroprograma 2 na Embrapa Pantanal, Corumbá, MS (carolina.sde@hotmail.com)

²⁵ Pesquisadora da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (raquel.juliano@embrapa.br)

²⁶ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (alberto.feiden@embrapa.br)

²⁷ Professora da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Aquidauana, MS (dirceluz@yahoo.com.br)

²⁸ Acadêmica da Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul, Aquidauana, MS (fernanda.camargo.freitas@gmail.com)