

ANAIIS Congrega URCAMP 2010**8ª Mostra de Iniciação Científica****Código:** 305**USO DO ÁLCOOL EM DIFERENTES DILUIÇÕES PARA A AVALIAÇÃO DO LEITE BOVINO PROVENIENTE DE ANIMAIS SUBMETIDOS A TRÊS NÍVEIS ALIMENTARES. I – HOLANDÊS.****Autor Principal:** ANNA LUIZA GISLER MACIEL(Mestre)**Orientador:** RENATA WOLF SUNE MARTINS DA SILVA(Mestre)**Co-Autores:** LAIS MIELKE(Acadêmica do curso de Medicina Veterinária URCAMP)
LEONARDO SANTOS FARION(Acadêmico do curso de Zootecnia UNIPAMPA)
GILBERTO SEVERO(Acadêmico do curso de Medicina Veterinária URCAMP)
ANA NUNES VIEIRA LACERDA(Acadêmica do curso de Medicina Veterinária URCAMP)**Grande Área:** CIENCIAS AGRARIAS**Área do conhecimento:** MEDICINA VETERINARIA

Resumo: No processo de ordenha, manual ou mecânica, é fundamental a identificação de pontos críticos de manejo dos animais, assim como manuseio de equipamentos. A preocupação com técnicas que envolvam a produção de leite de qualidade e em quantidade é uma constante, exigindo genética, nutrição, sanidade, higiene e etapas que envolvam os animais e principalmente o homem. Observar os animais antes da ordenha, inspecionando o úbere, os tetos, e o indivíduo como um todo, acompanhado de teste objetivo como o da caneca telada de fundo preto, é comum nas propriedades. O teste do álcool, ou alizarol, é utilizado pela indústria para verificar a qualidade do leite entregue pelo produtor, e se baseia na estabilidade térmica que o leite de qualidade deve apresentar ao ser coletado na propriedade. O álcool atua como desidratante do leite e simula a estabilidade deste ao aquecimento. O leite que apresenta resultado positivo ao teste do álcool é classificado como ácido e se caracteriza pela perda da estabilidade térmica, como resultado da coagulação e precipitação das proteínas. A exigência da indústria é que o leite na coleta apresente estabilidade na concentração de álcool à 72%, podendo ser utilizadas concentrações maiores como 74 e 76% conforme o horário e frequência da coleta do leite pela indústria. Trabalhos que vem sendo desenvolvidos indicam que o fator nutricional pode levar ao aparecimento de resultados positivos no teste do álcool, tendência que aumenta conforme a maior concentração do álcool utilizada, sem apresentar acidez acima de 18º Dornic. Objetivando avaliar a influência de níveis alimentares crescentes na resposta do leite ao teste do álcool com diferentes concentrações, o presente experimento foi conduzido junto ao rebanho leiteiro da Embrapa Pecuária Sul, em vacas que estão recebendo três diferentes níveis de ração: 0kg; 4kg e 8kg. Semanalmente o leite produzido é submetido ao teste que avalia a estabilidade do leite com três concentrações de álcool, 72%, 74% e 76%, em amostras resfriadas resultantes de coletas na ordenha da manhã. Os dados neste trabalho indicam incidência das diferentes concentrações em álcool, nas porcentagens descritas acima, em comparação aos níveis mencionados de ração, para a raça Holandês, e a partir destes obteve-se as seguintes conclusões: os dados obtidos indicam que em um nível alimentar mais baixo obtém-se um maior número de reações positivas ao álcool independente da concentração, e que neste mesmo nível alimentar (0kg) o leite dos animais reagiu positivamente ao teste do álcool em uma concentração mais baixa (74%).

Palavras-Chave: Análise, Nutrição, Vacas leiteiras, .Imprimir
Fechar Janela