

não tratado, T₂= tratadas com a dose oral de 2g de silimarina e T₃= tratadas com ocitocina 10 UI administrada via intramuscular (controle positivo). No delineamento experimental, as vacas foram avaliadas em três momentos, antes do tratamento (AT), durante o tratamento (DT) (cinco dias consecutivos de tratamento com uma dose diária) e cinco dias após o término do tratamento. As amostras de leite foram colhidas para análise da quantidade de gordura, proteína total, caseína, lactose, sólidos totais (ST), extrato seco desengordurado (ESD), nitrogênio ureico (NU) e contagem de células somáticas (CCS). Os resultados obtidos revelaram a existência de aumento significativo ($P < 0,05$) na quantidade de gordura (0,43% em média) e sólidos totais (0,54% em média) presentes no leite de vacas tratadas com a silimarina, mas para as quantidades de lactose e ESD as alterações observadas não foram significativas. Já o tratamento com ocitocina resultou em maior aumento na quantidade de lactose e ESD no leite quando comparado ao observado no grupo tratado com a silimarina. Durante o tratamento com ocitocina houve diminuição da contagem média de células somáticas presentes no leite. Não foram observadas variações na quantidade de NU, caseína e proteínas presentes no leite das vacas submetidas aos dois tratamentos efetuados. A conclusão obtida foi que a administração de silimarina em vacas lactantes promoveu a elevação dos teores de gordura e sólidos totais presentes no leite. **Palavras-chave:** *Cardus marianus*, flavanoides, bovinocultura leiteira, qualidade do leite.

62 QUALIDADE DE LEITE BOVINO PRODUZIDO EM PROPRIEDADES DE AGRICULTURA FAMILIAR, LOCALIZADAS NO MUNICÍPIO DE CACOAL, ESTADO DE RONDÔNIA, BRASIL

ALMEIDA, F. M. 1,2; BELO, M. A. A. 2,3

1 Extensionista, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), Cacoal/RO

2 Programa de Pós-Graduação em Produção Animal, Universidade Camilo Castelo Branco, Descalvado/SP

3 Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Reprodução Animal, FCAV-UNESP, Jaboticabal/SP. E-mail: maabelo@hotmail.com

O presente trabalho investigou a qualidade do leite produzido em bovinoculturas de agricultura familiar localizadas no município de Cacoal, Estado de Rondônia, Brasil. Foram efetuadas três amostragens com coletas de leite cru refrigerado coletado em tanques individuais, em intervalos de uma semana, em 15 propriedades de agricultura familiar que entregam leite em dois laticínios: Italc e Coopercacoal. A análise do leite contemplou a determinação do conteúdo de gordura, proteína, sólidos totais (ST), extrato seco desengordurado (ESD), lactose, contagem de células somáticas (CCS), caseína, relação entre caseína e proteína total (PCAS) e crioscopia. As médias dos resultados das três coletas revelaram a existência de valores que não atenderam à Instrução Normativa n. 62, de 29 de dezembro de 2011, do Ministério da Agricultura. Os leites de três propriedades (20%) não apresentam quantidades mínimas de 3,0% de gordura. Em outras duas propriedades (13,3%), os leites não apresentaram 8,4g/100g de ESD, inclusive em uma dessas propriedades o índice crioscópico do leite estava alterado (-506°H). Apenas em uma propriedade o leite não apresentou os níveis mínimos de proteína de 2,9%. O leite de um conjunto de três propriedades (20%) apresentou contagens médias de células somáticas superiores a 400 mil/mL. Os resultados obtidos confirmaram a existência de alterações na qualidade dos leites obtidos em diferentes propriedades de agricultura familiar no município de Cacoal. Estratégias para orientação dos produtores em programas assistenciais deverão ser implementadas.

Palavras-chave: bovinocultura leiteira, extensão rural, PRONAF, composição do leite.

63 EFICIÊNCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO, ACIDEZ E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LEITES UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA) COMERCIALIZADOS NO DISTRITO FEDERAL, BRASIL

RIBEIRO, J. L. 1; BUENO, L. S. 2; COSTA, L. B. 3; AMORIM, A. L. 4; POGGIANI, S. S. C. 5; SANTOS, I. 6

1 Bióloga e técnica de laboratório – Universidade de Brasília – DF. E-mail: jaqueribeiro@unb.br

2 Médica-veterinária e pesquisadora – Faciplac – DF

3 Médica-veterinária e bolsista de apoio técnico da Faperj – Universidade Federal Fluminense – RJ

4 Médica-veterinária e aluna de Mestrado – Universidade de Brasília – DF

5 Médica-veterinária – Universidade de Brasília – DF

6 Bióloga e pesquisadora – Universidade de Brasília – DF

Entende-se por leite UAT (ultra alta temperatura) o leite homogeneizado, submetido à temperatura de 130°C, durante dois a quatro segundos e imediatamente resfriado a menos de 32°C. O envase é automatizado em condições assépticas, para garantir a qualidade microbiológica no seu acondicionamento. Um indicador da eficiência do tratamento UAT no leite é a inativação da enzima peroxidase. A quantificação do ácido láctico também fornece informações sobre o leite e sobre seu estado de conservação. Altos níveis de acidez podem promover alterações das características organolépticas do leite que, de acordo com a legislação vigente, deve apresentar: aspecto líquido, cor branca, sabor característico e ausência de odores estranhos. O presente trabalho avaliou a qualidade do leite UAT comercializado no Distrito Federal, Brasil, quanto à eficiência do processo térmico, nível de acidez e características organolépticas. Foram analisadas 10 marcas de leite integral, cinco de leite desnatado, cinco de leite semidesnatado, bem como cinco marcas de leite deslactosado, das quais dois lotes diferentes para cada marca. As 30 amostras processadas foram adquiridas em estabelecimentos comerciais, localizados em Brasília, Distrito Federal, Brasil. As amostras foram submetidas ao teste enzimático da peroxidase e acidez pelo método Dornic, conforme Instrução Normativa n. 68, de 12 dezembro de 2006, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As análises organolépticas consistiram na visualização do aspecto, coloração e verificação do odor. As 30 amostras analisadas apresentaram ausência da peroxidase, o que indicou eficácia no tratamento térmico efetuado. Quanto à acidez, duas (6%) amostras apresentaram teores acima do padrão vigente, uma de leite integral com valor de 20°D e deslactosado com 32°D. Nos testes organolépticos, uma (3%) amostra de leite deslactosado com acidez de 32°D estava em desacordo, com odor azedo e presença de coágulos uniformemente gelatinosos. Os resultados da determinação enzimática demonstraram que o tratamento térmico aplicado às amostras de leites UAT analisadas foi eficiente. Entretanto, a presença de amostras com teor de acidez elevado, inclusive causando alterações nas características organolépticas, é indicativo da existência de deficiências no processamento e no controle de qualidade efetuado.

Palavras-chave: acidez, longa vida, peroxidase, teste enzimático.