

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE DE CABRA IN NATURA COMERCIALIZADO NA CIDADE DE UAUÁ-BAHIA

Ádyla Moura Dantas (adyla2963@gmail.com)

Steyce Neves Barbosa (steyce.zoo@gmail.com)

Camila Oliveira Lima (l.olivercamila@gmail.com)

Andreza Alencar Bezerra (andreza.bezerra@discente.univasf.edu.br)

Wendeell Pereira De Oliveira (wendeelloliveira@gmail.com)

Dagner Lucas Cordeiro Da Silva (dagnerlucascordeiro12@gmail.com)

Daniel Ribeiro Menezes (daniel.menezes@univasf.edu.br)

A caprinocultura é a principal atividade de renda da cidade de Uauá, Bahia, que possui aproximadamente 136.434 cabeças de caprinos. O leite de cabra comercializado por pequenos produtores representa importante contribuição para a economia local. Diante disso, objetivou-se avaliar as características físico-químicas do leite cru de cabra comercializado em Uauá, Bahia. O leite foi adquirido em uma Cooperativa rural local, sendo obtida uma amostra de leite de diferentes produtores, totalizando 6 amostras. Essas amostras foram armazenadas em tubo tipo Falcon de 50ML a 20 °C e posteriormente foram encaminhadas ao laboratório e descongeladas para análise. Foram determinados parâmetros de temperatura, gordura, proteína, sólidos, lactose, sais, densidade e ponto de congelamento sendo analisados eletronicamente pelo equipamento Analisador de leite, Akso, mini Master. Para a composição

físico-química, o leite de cabra apresentou uma média de temperatura de 18,3°C, 3.47% de gordura, 2.39% de proteína, 6,58% sólidos totais, 3,01% de lactose, 1,0287 g/mL de densidade, 0,52% de sais, -0,360 ponto de congelamento. As amostras apresentaram parâmetros dentro dos padrões exigidos, indicando segurança e valor nutricional adequado.

Palavras-chave: caprinocultura leiteira; comércio local; qualidade.