

## RESUMO - LEITE E DERIVADOS

### **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE CAPRINO PRODUZIDO EM SENHOR DO BONFIM-BA**

*Soares Elias Rodrigues Lima (soareselias23@gmail.com)*

*Paulo Leonardo Lima Ribeiro (paulo.ribeiro@ifbaiano.edu.br)*

*Silas Macedo Sales Machado (silas.machado@ifbaiano.edu.br)*

*Marília De Jesus Ferreira (marilia.ferreira@ifbaiano.edu.br)*

*Acassio De Santana Oliveira (acassio.santana@hotmail.com)*

*Cícera Gomes Cavalcante De Lisbôa (cicera.lisboa@ifbaiano.edu.br)*

RESUMO: O leite caprino tem se destacado devido aos seus aspectos nutricionais, com capacidade antioxidante, antibacteriana e hipoalergênico. Além disso, a gordura do leite caprino é mais digestível do que a de leite de vaca, por possuírem glóbulos de gordura menores com uma área superficial maior. Apesar de sua baixa produção por animal se comparado com o leite bovino é bastante utilizado na elaboração de uma ampla variedade de produtos lácteos como queijos, iogurtes, bebidas lácteas e sorvetes. Os parâmetros físico-químicos do leite caprino podem ser influenciados por vários fatores, como genética, estado de lactação, alimentação do animal, fisiologia e condições ambientais. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química do leite caprino, oriundos de cabras da raça Sanner, produzido em Senhor do Bonfim-BA. Para isso, foram avaliados os seguintes atributos: proteína, gordura, lactose, sólidos não gordurosos, sais minerais e

densidade. Todas as análises foram realizadas em triplicata no Complexo de Laboratórios do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) Campus Senhor do Bonfim. Para determinação dos parâmetros foi utilizado o analisador de leite Master Mini AKSO. Como resultados, observou-se os valores percentuais de  $3,23 \pm 0,04$  para proteína,  $2,96 \pm 0,07$  de gordura,  $4,85 \pm 0,05$  de lactose,  $8,83 \pm 0,09$  para sólidos não gordurosos,  $0,72 \pm 0,01$  de sais minerais e  $1029,3 \pm 0,37$  para densidade. A Instrução Normativa nº 37, de 31 de outubro de 2000 estabelece requisitos mínimos de qualidade para o leite de cabra, em que deve apresentar as seguintes características: densidade a 15 °C, 1,028 a 1,034 g/L; acidez em % ácido láctico, 0,13 a 0,18; sólidos não-gordurosos, mínimo 8,2% (m/m); proteína total (N x 6,38), mínimo 2,8% (m/m); lactose, mínimo 4,3% (m/v) e cinzas, mínimo 0,7 % (m/v). Comparando os resultados obtidos com a legislação brasileira observa-se que os parâmetros estão dentro dos limites estabelecidos. Diante das características positivas, o leite de cabra requer maior divulgação das suas propriedades, bem como maior apoio governamental no sentido de melhorar a qualidade e quantidade do leite produzido, além de desenvolver melhores tecnologias para fabricação de novos produtos e melhor aceitação do consumidor.

Palavras-chave: composição; padrão de qualidade; análises de alimentos;.