

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

EFEITO DO USO DE TANINO CONDENSADO DE ACÁCIA NEGRA (ACACIA MEARNsii) E PALMA FORRAGEIRA (OPUNTIA STRICTA HAW.) SOBRE O RENDIMENTO E COMPOSIÇÃO DO QUEIJO CAPRINO ARTESANAL.

Viviane Azevêdo Silva (viviane.azevedovet@gmail.com)

Élice Brunelle Lessa Dos Santos (eliceblsantos@gmail.com)

Eduardo Michelin Do Nascimento (edu.vetufpr@gmail.com)

Félix Barbosa Reis (felixbarbosareis@gmail.com)

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

Claudia Horne Da Cruz (cauhorne@gmail.com)

Sánara Adrielle França Melo (adrielle_fm@hotmail.com)

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

O rendimento e a composição físico-química do queijo são parâmetros de grande importância para a produção de derivados lácteos e estão sujeitos a diversas variáveis. O rendimento sofre variação por vários fatores, sendo o principal deles a composição do leite, que por sua vez, está relacionado com os componentes da dieta. O alto teor de gordura e proteína promovem um maior rendimento do queijo devido à melhor eficiência de recuperação de nutrientes na coalhada. O objetivo desta pesquisa foi avaliar se as dietas influenciaram no rendimento simples e na composição dos queijos experimentais. Para isto, 08 cabras em lactação foram alimentadas com quatro tipos de dietas: dieta controle (C), composta pelo concentrado e capim elefante; dieta apenas com

tanino (T), composta de capim elefante e tanino misturado junto ao concentrado; dieta contendo apenas palma (P), composta de capim elefante, palma forrageira e concentrado e a dieta Palma e Tanino (PT), composta por capim elefante, palma forrageira e tanino misturado junto ao concentrado. Com o leite coletado foram produzidos os queijos experimentais, em delineamento quadrado latino duplo (4x4), sendo produzidas 32 peças de queijo caprino artesanal, com peso médio de 200 gramas. O rendimento simples foi determinado através da divisão entre o volume de leite utilizado com a quantidade de kg de queijo produzidos com o volume de leite, sendo expresso o valor final em L/kg, e a determinação da composição físico-química dos queijos seguiram as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL), sendo avaliados os teores de proteína, umidade, extrato seco total e desengordurado, extrato etéreo, cinzas e acidez. Os dados obtidos foram processados por meio de análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas com o teste de contrastes ortogonais. O rendimento simples dos queijos experimentais apresentaram um valor médio geral de 10,20%, não tendo diferença estatística significativa para os contrastes entre as dietas, enquanto para a composição, apesar da diferença estatística significativa ($p = 0,0293$) observada para a análise de contraste ortogonal entre as dietas C e PT para os parâmetros Umidade e Extrato Seco Total, os valores se mantiveram dentro do estabelecido pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Caprino.

Palavras-chave: leite caprino; composição; compostos fenólicos.