

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DO LEITE DE VACAS SINDI SUPLEMENTADAS EM PASTAGEM

Sophia Maia FERREIRA;
Antônio Carlos Cambraia PONTES NETO;
Júlia Enderli do NASCIMENTO;
Rodrigo Tapajós OLIVEIRA;

Palavras-chaves: Sindi. Suplementação. Leite

Os problemas de alimentação causados pela estação seca (principalmente a partir do segundo semestre) afetaram de maneira expressiva o desempenho produtivo dos animais. Devido à baixa disponibilidade e qualidade das pastagens, os produtores buscam tecnologias, as quais frequentemente implicam na utilização de concentrados para atender às necessidades dos animais, principalmente na produção. O processamento dos componentes do leite tem como peça fundamental a alimentação, envolvendo principalmente as propriedades lipídicas, que afetam diretamente o seu sabor e cheiro. As dietas à base de pastagens, devido à presença de alimentos com características odoríferas, irão alterar a composição química e as características sensoriais do leite, as quais estão relacionadas à composição de ácidos graxos e enzimas lácteas. O objetivo do presente estudo foi avaliar as características físico-químicas e sensoriais do leite de vacas Sindi suplementadas no Cariri paraibano, de junho a agosto de 2005, no final do período chuvoso. Foi feita a avaliação sensorial do leite pela análise descritiva quantitativa (ADQ). Foram utilizadas cinco vacas da raça Sindi lactantes, com aspecto sanitário normal, e alocadas em um quadrado latino (5 x 5). O experimento teve duração de 70 dias, divididos em cinco períodos de um total de 14 dias, dos quais 11 foram utilizados para adaptação à dieta suplementar, e os outros 3 para coleta de dados, a partir do pico da lactação. As coletas de leite foram realizadas nos últimos três dias de cada período experimental (dias 12, 13 e 14) para análise da composição centesimal e análise sensorial. O suplemento inclui 18,4% de proteína bruta (PB), 15,0% de farelo de trigo, 24,0% de farelo de soja, 1,5% de mistura de minerais 58,0% de farelo de milho e 75,7% de nutrientes digestíveis totais (NDT). Pelo teste de Tukey, considerando um nível de significância de 5%, os dados foram submetidos à análise de variância. Resultados e Discussão: A dieta não tem efeito sobre a composição química do leite, apresentando valores médios normais de lactose (5,17%), de densidade (1,033), de gordura (3,48%), de extrato seco total (12,59%), de proteína (3,28%) e de acidez (18,16 °D). Os resultados do ADQ mostraram que o suprimento de forragem das vacas leiteiras Sindi não causou alterações sensoriais significativas no leite. A suplementação em níveis crescentes utilizada neste trabalho para vacas leiteiras Sindi não afeta as propriedades físico-químicas e sensoriais do leite produzido, o que indica que os animais criados a pasto podem produzir leite com características semelhantes aos animais suplementados a pasto.

Referências Bibliográficas:

MARIN, G. R.; CEZARIO, K. C.; PARISE, E. C.; GUARNIERI, P. C.; CAPPELLARO, V. Características sensoriais e físicas de diferentes marcas de leite de vaca pasteurizado / Sensory and physical characteristics of different brands of pasteurized cow milk. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 7, n. 1, p. 6619–6632, 2021. DOI: 10.34117/bjdv7n1-448. Disponível em:

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/23330>. Acesso em: 13 may. 2024.