



**Universidade:
presente!**

UFRGS
PROPEAQ



XXXI SIC

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

Evento	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2019
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	O efeito da agitação do leite nas características físico-químicas do leite
Autor	LISIANE DA SILVEIRA GARCIA
Orientador	VIVIAN FISCHER

Autor: Lisiane da Silveira Garcia.

Coautores: Maira Zanela, Maria Edi Rocha Ribeiro, Isabelle Angelo, Cindy Anne Ximenes, Danielli Minuzzo.

Orientador: Vivian Fischer.

Efeito da agitação do leite nas características físico-químicas do leite

O leite, após coletado, demora algumas horas até chegar na indústria. Este processo de transporte entre a fazenda e a indústria pode afetar a sua qualidade e estabilidade térmica. O objetivo deste estudo foi simular o efeito da agitação que ocorre durante o transporte do leite cru sobre a estabilidade do leite. O experimento foi realizado no Sistema de Pesquisa e Desenvolvimento em Pecuária de Leite (SISPEL), na Estação Experimental Terras Baixas da Embrapa Clima Temperado, localizada no município de Capão do Leão/RS. Foram coletadas 56 amostras de leite cru, duas por animal, durante as ordenhas da manhã e da tarde, de 28 vacas da raça Jersey. As amostras foram acondicionadas em refrigerador por um período de 12h para posterior análise. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado com três tratamentos: Sem Agitação (SA), Agitação Lenta por 30 minutos (L30) e Agitação Rápida por 30 minutos (R30). Nos tratamentos com agitação, as amostras de leite foram submetidas a um agitador horizontal em banho maria, no qual a temperatura média da água foi de 16,3°C. As análises realizadas para os três tratamentos foram os testes do álcool e de acidez titulável (Dornic). No teste do álcool foram usadas as graduações 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80 e 82° GLde álcool para determinação da concentração mínima capaz de precipitar a amostra de leite. Os dados foram submetidos à análise de variância através do programa estatístico SAS. A estabilidade no teste do álcool diferiu ($P=0,04$) entre os tratamentos. O leite no tratamento Agitação Lenta por 30 minutos ($L30=75,04A$) apresentou maior estabilidade do leite quando comparado com o Sem Agitação ($SA=71,86B$). O tratamento agitação rápida não diferiu em relação aos demais tratamentos. A acidez titulável não diferiu entre tratamentos ($P=0,22$). Nas presentes condições, a estabilidade do leite no teste do álcool foi incrementada pela agitação lenta por 30 minutos.