

006

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE OVINO EM COMPARAÇÃO COM O LEITE BOVINO. *Danielide Oliveira Hemann, Cassia Regina Nespolo, Florencia Cladera Olivera (orient.) (IPA).*

Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudáveis, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda. A importância da produção do leite ovino decorre do despontar da ovinocultura como alternativa de produção e rendimento para o pequeno, médio e grande produtor rural. No Brasil, a produção do leite ovino é uma atividade pouco conhecida, embora existam animais de raças com aptidão leiteira. Entretanto, sabe-se que o leite ovino apresenta características que permitem transformá-lo em produtos de elevado valor comercial, como queijos e iogurtes. Este trabalho tem como objetivo comparar a qualidade físico-química do leite ovino e bovino cru e pasteurizado em laboratório através de pasteurização lenta (método LTLT - Low Temperature Long Time) onde o leite é aquecido à temperatura de 65°C por trinta minutos e então submetido a resfriamento. Serão realizadas análises físico-químicas (pH, acidez, extrato seco, proteínas, gordura e cinzas) e microbiológicas (contagem total de mesófilos) antes e depois da pasteurização, através das metodologias oficiais de análise. O leite bovino cru foi obtido em uma pequena cooperativa do Município de Venâncio Aires (RS) e o leite ovino será obtido de um pequeno produtor do Município de Viamão (RS). Os resultados parciais no leite bovino, indicaram que a pasteurização foi eficiente, sendo que a contagem padrão em placas passou de $1,8 \times 10^4$ UFC/mL no leite cru para $4,4 \times 10^1$ UFC/mL no pasteurizado. O percentual médio de gordura do leite bovino cru e pasteurizados foi de 2,4% e 3,4%, diferença provavelmente devida à evaporação da água durante a pasteurização. As análises serão realizadas em leite ovino e comparadas, verificando as diferenças entre os leites.