

Sessão 11

Tecnologia de Alimentos e Nutrição II

096

AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE LEITES DE QUATRO ESPÉCIES ANIMAIS. *Cristina Ramos; Neila S. P. S. Richards.* Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS – Curso de Engenharia de Alimentos.

Conhecer a composição de leites de diferentes espécies animais é importante na tomada de decisões para a produção de produtos lácteos, como iogurtes, bebidas lácteas, queijos, doce de leite, etc. Em virtude da escassez de dados brasileiros sobre esses leites, o objetivo desta pesquisa foi a de comparar características físico-químicas e microbiológicas de leites de cabra, búfala, ovelha e vaca. As matérias-primas utilizadas neste estudo foram provenientes de propriedades localizadas na região metropolitana de Porto Alegre. Os testes realizados foram: acidez total titulável, teor de gordura, densidade e pH. Na análise microbiológica foi usado o teste de redutase. A acidez total titulável das amostras de leite variou de 16,0°D a 29,0°D, sendo o valor mais baixo encontrado para o leite de búfala e o maior para o leite de ovelha. O teor de gordura variou de 2,4% a 7,35%, sendo que o leite de vaca apresentou o menor valor e o leite de búfala o maior. Houve pouca variação na densidade, sendo a do leite de búfala a mais baixa, 1,032g/L e a do leite de ovelha a mais alta, 1,037g/L. Houve pouca variação de pHs, o mais baixo foi 6,78 para o leite de ovelha e o mais alto foi de 7,12 para o leite de búfala. A percentagem de extrato seco total variou entre 3,40% a 9,34%, sendo o valor mais baixo encontrado no leite de vaca e o mais alto o do leite de búfala. Este resultado é muito interessante uma vez que o leite de búfala normalmente é utilizado para fabricação de derivados lácteos, como queijos. Através do teste de redutase, observou-se que todas as amostras de leite apresentaram boa qualidade, sendo o tempo de redução estimado em mais de 4 horas. Com os resultados obtidos observou-se que o leite de búfala é o de maior teor de gordura, maior valor de pH, alto teor de sólidos totais e menor acidez. O leite de vaca é o que tem menor teor de gordura e menor valor de sólidos totais. O leite de ovelha foi o que apresentou maior valor de acidez, provavelmente em virtude da época do ano.