

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO LEITE EM PROPRIEDADES FAMILIARES NO 2º DESTRITO DE PIRATINI/RS

CORREIA, Willian de Borba Lopes¹; DEMARCO, Cláudia Faccio¹; PETER, Cristina
Mendes¹; ZANI, João Luiz²; PICOLI, Tony³.

ZANI, João Luiz.
Universidade Federal de Pelotas

¹Graduando em Veterinária - Bolsista de Extensão - Faculdade de Veterinária, [PROBEC.
willianborba.correa@yahoo.com.br](mailto:willianborba.correa@yahoo.com.br), crisrina_peter@hotmail.com, clau-demarco@hotmail.com.

²Professor Departamento Medicina Veterinária Preventiva - Faculdade de Veterinária -
UFPeI, jluizzani@ig.com.br

³Médico Veterinário. Tonypicoli@yahoo.com.br.

1 INTRODUÇÃO

O leite, por natureza, é um alimento rico em nutrientes contendo proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais. Sua qualidade é um dos temas mais discutidos atualmente dentro do cenário nacional de produção leiteira.

A atividade leiteira na região Sul do Brasil é caracterizada pela produção familiar em pequenas propriedades. Porém o setor lácteo brasileiro vem passando por transformações nos últimos anos, causando um efeito regressivo sobre o número de pequenos produtores. Na região Sudoeste do Rio Grande do Sul, ao mesmo tempo em que já se observa evasão dos envolvidos na atividade a indicação da atividade leiteira como preferencial nos assentamentos de reforma agrária tem ampliado, em número, o contingente de produtores (Da Silva, 2010).

A maioria dos produtores brasileiros – cerca de 66,6% – alcançam até 50 L de leite por dia, equivalentes a 30,2% da produção nacional; os 34,4% restantes produzem acima de 50 L por dia, representando 69,8% do total (Bitencourt et al., 2000).

De acordo com Albarello et al. (2009), as unidades produtoras de leite estudadas são do tipo familiar onde grande parte do conhecimento é transmitido através das gerações, em média os proprietários estão há 24 anos na atividade leiteira, a produção de leite média diária é de 175L, a ordenha é manual em 50% dos casos e 70% dos produtores utilizam resfriadores de imersão. Quanto à área total, 88% possuem até 30ha e uma média 10 vacas em lactação. O objetivo deste trabalho foi caracterizar a qualidade do leite dos pequenos produtores assentados do interior de Piratini com relação aos componentes químicos e sua adequação com instrução normativa 51.

2 METODOLOGIA

Este trabalho foi desenvolvido na região da Ferraria, 2º distrito do município de Piratini, RS, no período de maio de 2009 a julho de 2010 onde foram coletadas amostras de leite de tanques de resfriamento em quatro UPL com uma frequência mensal. Foram retiradas duas amostras de leite de cada tanque, conservadas em bronopol, acondicionadas em caixas isotérmicas com gelo e encaminhadas ao Laboratório de Qualidade de Leite da Embrapa - Clima Temperado. Foram realizadas as determinações da gordura, proteína bruta, lactose e sólidos totais

pelo método de espectrofotometria por radiação infravermelha (Fonseca e Santos, 2000). Os sólidos desengordurados do leite foram obtidos através da diferença entre os sólidos totais e a gordura. Os valores estão apresentados em porcentagem através das medianas de todo o período e de acordo com os meses estudados.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram analisadas 56 amostras de leite de tanques de resfriamento durante 14 meses. Foi calculada a média para cada componente do leite obtendo-se uma concentração para gordura de 4,22%, proteína bruta 3,27 %, lactose 4,31%, sólidos totais 12,8% e sólidos desengordurados 8,56%. Na Figura 1 estão demonstrados os teores mensais de gordura, proteína bruta e lactose e na Figuras 2 os teores de sólidos totais. Comparando-se as Figuras 1 e 2, observa-se que as concentrações de gordura e de sólidos totais oscilam de forma semelhante ao longo dos meses. Esses resultados conferem com Fonseca e Santos (2000), que relatam que a gordura é o componente químico do leite que mais influencia a taxa de sólidos totais. Dentre outros fatores, a alimentação é um dos aspectos de maior influência na composição química do leite principalmente nos meses de menor oferta de forragem e menor produção.

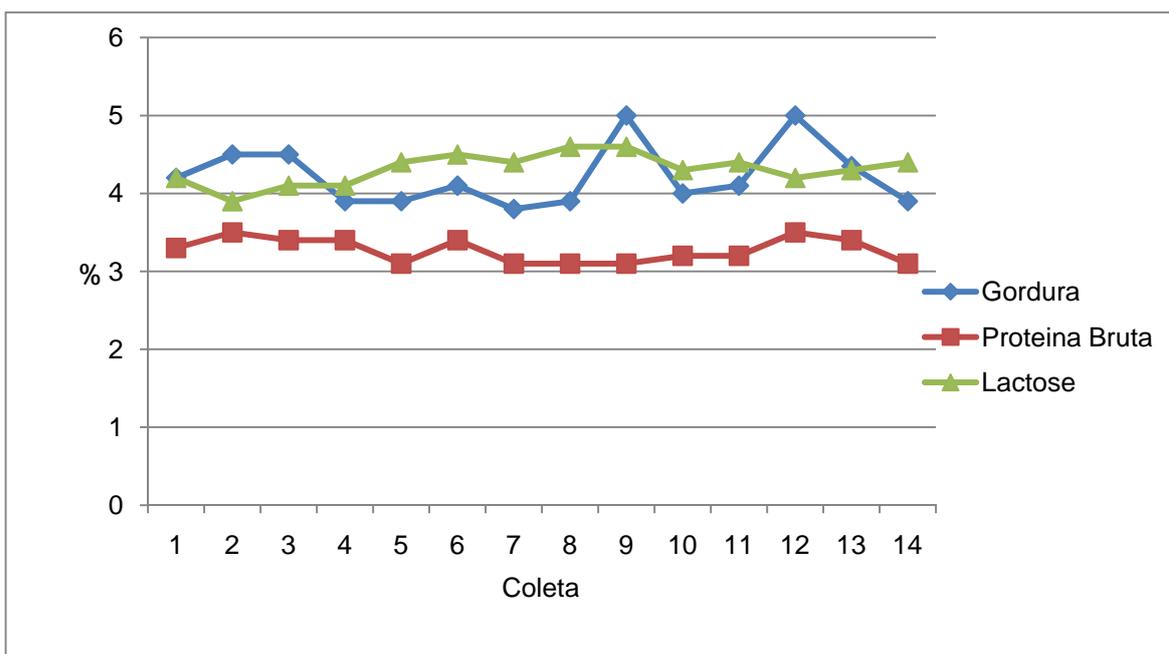


Figura 1 - Teores mensais de gordura, proteína bruta e lactose durante o período, em porcentagem.

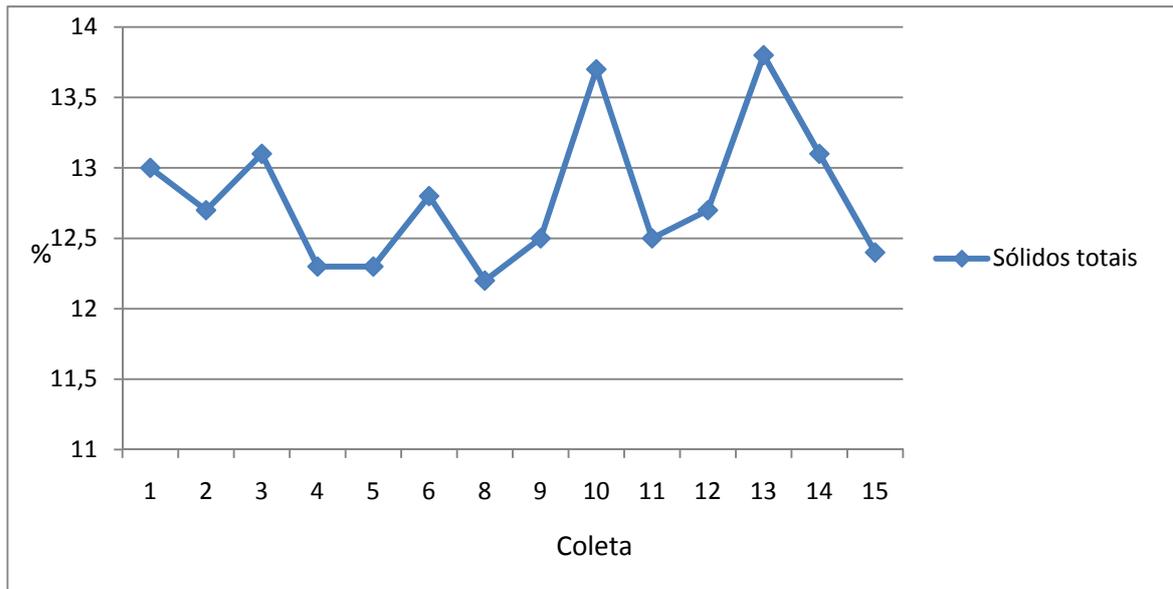


Figura 2 - Teores mensais de sólidos totais do leite durante o período, em porcentagem.

4 CONCLUSÕES

Concluimos que a qualidade do leite produzido por produtores assentados no 2º distrito de Piratini atende parcialmente os requisitos mínimos estabelecidos pela legislação brasileira. Os achados de pesquisa encontrados, neste e em outros trabalhos, sobre a não adequação parcial à legislação atual dos teores de sólidos desengordurados na região sul do país é uma realidade que vêm sendo observada.

5 REFERÊNCIAS

ALBARELLO C.E.; ZANI, J.L.; MARQUES, L.T.; SCHUCH L.F.D.; DORNELES T.; PAZ F.D.; PICOLI T.; FISCHER, V. Qualidade de leite e sistema de produção de Unidades de Produção Leiteira familiar na colônia de Pelotas. In: **36 CONGRESSO BRASILEIRO DE MEDICINA VETERINÁRIA - CONBRAVET**, Porto Seguro, 2009.

BITENCOURT, D.; PEGORARO, L.M.C.; GOMES, J.F. **Sistemas de pecuária de leite: uma visão na região de Clima Temperado**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2000. 195p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº51 de 18 de setembro de 2002. Aprova e oficializa o Regulamento técnico de identidade e qualidade de leite cru e refrigerado. **Diário Oficial (República Federativa do Brasil)**, Brasília, set. 2002.

DA SILVA, Renata Suñé Martins; RIBEIRO, Cláudio; MARQUES, Daniela; AMARAL, Luis Carlos. Estudos preliminares dos sistemas de produção de leite da bacia leiteira da região da campanha do estado do rio grande do sul. In: **VIII**

CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO,
São Luis/MA, 23 a 25 de Junho de 2010.

FONSECA, L. F. L., SANTOS, M. V. **Qualidade do leite e controle da mastite.**
São Paulo: Lemos Editorial, 2000. 175p.

MARQUES, L.T; ZANELA, M.B.; FISCHER, V.; STUMPF, W.JR.; GABANA, G.;
PETERS M.D.P. Caracterização das Unidades de Produção de Leite (UPL) da
região sul do Rio Grande do Sul. Parte 1: Área utilizada e rebanho. **ANAIS DO I
CONGRESSO BRASILEIRO DE QUALIDADE DE LEITE**, 2004, Passo Fundo-
RS.