**PARÂMETROS DE DESTAQUE DO LEITE DE BÚFALA PARA A PRODUÇÃO DE DERIVADOS**

**Vitória Luiza Silva Santos1\*, Kézia Lopes Menezes1, José Victor Vilasboas Ferreira¹, Felipe Machado Sant’Anna², Alessandra Silva Dias².**

*1Graduando em Medicina Veterinária – UniBH – Belo Horizonte/MG – Brasil – \*Contato: vitorialuizass@gmail.com*

 *²Professor de Medicina Veterinária – UniBH – Belo Horizonte/MG – Brasil*

**INTRODUÇÃO**

O rebanho de búfalos do Brasil possui o maior índice de crescimento quando comparado com todos os demais animais domésticos. Cálculo de projeções estimam que dentro de 30 anos, o Brasil terá um rebanho de aproximadamente 50 milhões de cabeças. 1

A produção de leite é classificada como uma das aptidões mais destacadas das búfalas e é de grande importância em vários países. O comércio para os derivados do leite de búfala está em perceptível expansão no Brasil e em demais países. Os produtos, principalmente as variações de queijos como a muçarela e a ricota, são procurados não só por seu sabor diferenciado e característico, mas também por suas qualidades nutricionais. 1,6

As búfalas são consideradas animais com menor susceptibilidade à ocorrência de mastite quando comparadas às vacas, no entanto os microrganismos envolvidos na infecção são semelhantes. 6

O presente trabalho tem como objetivo a comparação de parâmetros de leite de vaca e búfala com relação aos nutrientes e aos resultados dessas diferenças na produção de derivados lácteos

**MATERIAL E MÉTODOS**

O presente trabalho foi desenvolvido a partir da revisão de artigos científicos publicados em portais que abordam assuntos acerca da Medicina Veterinária: Brazilian Journal of Development; Revista Agroecossistemas; Caderno de Resumos. Porto Alegre: UFRGS/PROREXT; Revista de Educação Continuada em Medicina Veterinária e Zootecnia do CRMV-SP; Scientia Agricola.

**REVISÃO DE LITERATURA**

A fêmea bubalina possui grande resistência a doenças e em razão disso, demanda um uso reduzido de medicamentos e é capaz de produzir leite saudável e com ausência de toxinas. O leite bubalino compreende elevado número de nutrientes considerados cruciais para a saúde humana, abrangendo características consideradas altamente específicas, que são apontadas como as responsáveis pela diferença da qualidade entre o leite de búfala e vaca (Tabela 1). 3

**Tabela 1:**  Composição química dos leites de búfala e vaca. 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Parâmetros determinados** | **Leites** |
| **Búfala** | **Vaca** |
| Umidade (%) | 83,00 | 88,00 |
| Gordura (%) | 8,16 | 3,68 |
| Proteína (%) | 4,50 | 3,70 |
| Cinzas (%) | 0,70 | 0,70 |
| Extrato seco total (%) | 17,00 | 12,00 |
| Vitamina A (U.I) | 204,27 | 185,49 |
| Calorias por 100ml | 104,29 | 62,83 |

O leite, de modo geral, compreende elementos importantes para a nutrição humana, como matérias orgânicas e nitrogenadas, caseína e albumina. O leite de búfala, em razão das suas características peculiares, é considerado a matéria prima ideal para a elaboração de diversos tipos de queijos. No entanto, pode-se observar que é um leite sobre o qual há poucos estudos, e não há legislação vigente no Brasil que atenda a todos os requisitos como existe para o leite de vaca. 3,4

O leite de búfala apresenta uma excelente qualidade nutricional e destacam-se como suas principais características o alto teor de gordura, apresentando maior valor calórico, o elevado teor de proteínas e presença de aminoácidos essenciais (Tabela 2), e também a alta porcentagem de minerais, além de ser economicamente viável devido à resistência desses animais a doenças, o que impacta nos custos com tratamentos e visitas do médico veterinário. A atual utilização do leite de búfala para produção de derivados como o iogurte e queijos tem evidenciado que o produto obtido a partir dessa matéria prima compreende aspectos físico-químicos, nutricionais e, principalmente, sensoriais diferentes dos produtos produzidos exclusivamente com o uso de leite advindo de vacas. 2, 5

**Tabela 2:**  Conteúdo dos aminoácidos essenciais nos leites de búfala e vaca. 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Aminoácidos****(g/g prot.)** | **Leites** |
| **Búfala** | **Vaca** |
| Lisina | 10,30 | 8,22 |
| Triptofano | 1,11 | 1,48 |
| Treonina | 5,66 | 3,97 |
| Cistina | 0,42 | 0,91 |
| Valina | 8,40 | 5,29 |
| Metionina | 3,52 | 3,02 |
| Isoleucina | 7,36 | 4,50 |
| Leucina | 12,61 | 8,84 |
| Tirosina | 4,71 | 4,44 |
| Fenilalina | 6,22 | 4,25 |

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Levando em consideração os parâmetros analisados no presente trabalho, conclui-se que a produção de leite de bubalinos pode ser uma interessante fonte de renda. Além disso, possui rica composição química, garantindo alimentos derivados com alto teor nutricional, que impactam positivamente na saúde humana. Portanto, sendo a produção relevante para o mercado do agronegócio, é importante que sejam conduzidos mais estudos sobre bubalinos e sua aptidão para a produção de leite para a elaboração de derivados.