

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia Pós-Pandemia

I SEMINÁRIO PIBEX
IV SEMINÁRIO DE ENSINO
XVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
II ED CONGRESSO UFRA VIRTUAL - UNIVERSIDADE VIVA



COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA DO LEITE DE VACAS MANTIDAS A PASTO E SUPLEMENTADAS COM COCO BABAÇU INTEGRAL EM SUBSTITUIÇÃO AO MILHO

Para identificação dos autores usar fonte Times New Roman, tamanho 10, normal.

Tânia Gomes dos Santos¹; Ícaro Rainyer Rodrigues de Castro²; Dayana Lima Maciel³; Emylaine Bonfim Gonçalves⁴; Matheus Bento Lessa⁵; Kaliandra Souza Alves⁶.

1. Bolsista PIVIC, Graduada em Zootecnia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: taniagomestg555@gmail.com; 2. Mestrando, Produção Animal - PPGPAA, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: icaro.castro@ufv.br; 3. Mestranda, Produção Animal - PPGPAA, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: dayanalimamaciel@gmail.com; 4. Graduada em Zootecnia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: emilaynebonfim784@gmail.com; 5. Bolsista PIBIT, Graduando em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Parauapebas, e-mail: matheuschipa5@gmail.com; 6. Orientadora, Campus Parauapebas, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: Kaliandra.souza.alves@gmail.com.

RESUMO: Para a obtenção de leite de qualidade, é necessária uma relação direta entre animal – alimentação – manejo pré e pós ordenha, e qualquer descuido em algumas dessas etapas pode interferir nas características, sejam elas, físicas, químicas, sensoriais e/ou microbiológicas, podendo gerar um produto com características indesejáveis e que pode vir comprometer a saúde do consumidor final. A alimentação tem sido fundamental na manipulação dos componentes do leite, principalmente, quanto ao perfil lipídico, que afeta diretamente seu sabor e odor. Dessa forma estudos têm sido realizados avaliando fatores dietéticos que podem aumentar a concentração de gordura, promovendo a modificação na composição do leite, uma das alternativas que mais vem sendo empregada por produtores é a utilização de um coproduto da agroindústria rico em lipídios com potencial de serem utilizados na dieta de vacas leiteiras como modeladores do perfil lipídico e composição nutricional do leite. Objetivou-se avaliar a influência do coco babaçu na composição físico química do leite de vacas. Foram utilizadas cinco vacas multíparas mestiças Holandês x Zebu com peso médio de 450 kg, com média de lactação de 125 dias no início do período experimental. Os animais foram arranjados em quadrado latino 5 x 5, sendo cada animal considerado uma unidade experimental, de acordo com o período de lactação. Os tratamentos foram constituídos de cinco níveis de substituição do milho pelo coco Babaçu integral no suplemento concentrado (0, 20, 40, 60 e 80%) com base na matéria seca. No 19º dia de cada período experimental, eram coletadas amostras de leite nos dois horários da ordenha. As amostras compostas eram acondicionadas em frascos plásticos contendo conservante (Bronopol®, mantidas entre 2º e 6ºC). E então, encaminhadas ao Laboratório de Qualidade do Leite do Centro de Pesquisa em Alimentos da Escola de Veterinária da Universidade Federal de Goiás (LQL/Goiás) para a determinação dos teores de proteína, gordura, lactose, extrato seco total e extrato secos desengordurado. Os dados coletados foram submetidos à análise de variância, em seguida, foi realizada a decomposição ortogonal da soma de quadrados dos tratamentos. Todos os procedimentos estatísticos foram realizados por intermédio do programa SAS (*Statistical Analysis System*) adotando-se o nível crítico de 5% de probabilidade para o erro tipo I. Quando analisados os níveis de substituição do milho pelo coco Babaçu integral, observou-se que as variáveis proteína, lactose, extrato seco desengordurado (ESD) e caseína decresceram linearmente ($P < 0,05$). De forma oposta ao esperado, os teores de gordura e extrato seco total do leite não diferiram ($P > 0,05$) entre os tratamentos independentemente do nível de substituição utilizado. A suplementação de vacas em lactação utilizando coco babaçu reduziu os teores de proteína, lactose, ESD e caseína no leite, entretanto, não influenciou os teores de gordura e EST.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação; gordura; suplementação.

Link do Vídeo: https://youtu.be/PPFpv_vqA2Q