



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)
2019

UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Coordenação de Programas Especiais



AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DO LEITE DE CABRAS SAANEN RECEBENDO DIETAS COM DIFERENTES NÍVEIS DE GLICERINA BRUTA.

Izadora Emanuelle Oliveira da Silva¹, Erica Carla Lopes da Silva¹, Amanda de Oliveira Lima¹, Edneide Rodrigues da Silva¹, Rodrigo Barbosa de Andrade¹, Francisco Fernando Ramos de Carvalho¹
E-mail: izadeoliveira@live.com

¹ Universidade Federal Rural de Pernambuco

O aumento da produção do biodiesel pela agroindústria traz não apenas nocividades ao meio ambiente pelo descarte indevido, mas a oportunidade de baratear a alimentação animal a partir do coproduto gerado dessa produção. A glicerina bruta é utilizada na alimentação de ruminantes como fonte de energia. Objetivou-se avaliar as características físico químicas, microbiológicas e sensoriais do leite de cabras Saanen alimentadas com glicerina bruta. Foram utilizadas 16 cabras com peso corporal de 50 kg e produção média de 3,0 kg/leite/dia. Distribuídas em 4 quadrado latino 4x4, simultâneos, em tratamentos com diferentes níveis de glicerina Bruta (GB) sendo: Controle (0% GB), (5% GB), (10%GB) e (15%GB) na matéria seca da dieta. Foram feitas avaliações físicas, pH, densidade, acidez dornic e química, gordura, proteína, umidade e cinzas. As análises microbiológicas, foram realizadas para controle higiênico-sanitário das amostras destinadas a análise sensorial. Para as análises sensoriais foram utilizadas amostras de 25 ml de leite, 100 provadores não treinados em cabines individuais. Houve resultado significativo para o teor de gordura, sendo o valor de 2,76 para cabras que comeram alimentação sem glicerina bruta, ou seja, tratamento (0% GB) e 2,09 para fêmeas com tratamento contendo (15% de GB). Havendo diminuição no teor de gordura de acordo com o aumento do co-produto testado em substituição ao milho. Isso por que o teor de gordura do leite é influenciado com a taxa de acetato/propionato e a mesma cresce até 2,2 ao passar desse valor o teor de gordura aumenta (Linn, 1991). Para os atributos, aparência, cor, odor e sabor do leite pasteurizado integral não variaram, de acordo com a escala hedônica, apresentou score 5,23-6,17 significando uma aceitação do leite caprino. Portanto, diferentes níveis de glicerina bruta na alimentação de cabras Saanen não alteraram as características de qualidade do leite. Houve diferença significativa para o atributo avaliação global em relação aos diferentes níveis de glicerina bruta na dieta, o nível de substituição 10% não diferiu do controle, os valores obtidos foram de 4,34-5,50 apresentando aspecto de qualidade sensorial de forma geral positiva de acordo com a escala hedônica.

Palavras-chave: nutrição, grãos, produção leiteira.

Área do Conhecimento: Ciências agrárias.

Realização:



Apoio:

