

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE EM PROPRIEDADES RURAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR DO SUDOESTE DO PARANÁ.

Jaqueline Possan¹

Adriane Frizzo ²

Ana Paula Witt ³

Rayane Ribeiro ⁴

Raíssa Gabrieli Martine ⁵

Jhenifer Cintia Beneti ⁶

Lucif Abrão Nascif Júnior ⁷

Karina Ramirez Starikoff ⁸

O Sudoeste do Paraná possui atualmente a maior bacia leiteira do Estado em termos de volume de leite produzido. Entretanto esta produção é realizada por pequenos produtores com uma estrutura essencialmente familiar, o que confere à atividade um importante aspecto social e econômico na região. Porém a produção de leite neste sistema enfrenta desafios, principalmente relacionados aos aspectos de qualidade do produto final. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade físico-química do leite em propriedades rurais do Sudoeste do Paraná. A pesquisa foi feita entre setembro de 2015 e maio de 2016. Foram avaliadas oito amostras de leite cru para instabilidade, através do teste do alizarol; acidez,

¹ Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. jaquelinepossan@hotmail.com

² Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. adrianefrizzo@gmail.com.

³ Acadêmica da décima fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. anapwitt@gmail.com.

⁴ Acadêmica da décima fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. r.yanne@hotmail.com.⁵ Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. martiniraissa@outlook.com.

⁶ Acadêmica da oitava fase do Curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS. jhenifer.beneti@hotmail.com.

⁷ Professor Adjunto I, Doutor, Colaborador do Projeto de Extensão, Médico Veterinário, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS. iucif.junior@uffs.edu.br.

⁸ Professora Adjunta I, Doutor, Coordenadora do Projeto de Extensão, Médico Veterinário, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, UFFS.karina.starikoff@uffs.edu.br

através do método Dornic; densidade relativa, com uso de termolactodensímetro; gordura, crioscopia, sólidos não gordurosos, lactose e proteína total, através de analisador de leite (Master Complete - AKSO). Todas as amostras estavam dentro do padrão para o teste de estabilidade ao alizarol 72%; uma amostra estava acima do padrão permitido no teste de Dornic, com 18,6°D; quanto a densidade relativa, duas apresentaram valores abaixo do permitido; os valores para gordura estavam dentro do valor permitido entre 3,44% a 4,01%; para o índice crioscópico, de quatro amostras analisadas para este parâmetro, apenas uma estava dentro do valor permitido; para sólidos não gordurosos, de quatro amostras analisadas duas estavam abaixo do permitido; todas as amostras apresentaram-se de acordo com a legislação para a quantidade mínima de proteína total e lactose. O conhecimento sobre os componentes do leite permite avaliar a qualidade físico-química do leite, que pode ser influenciada pela falta de boas práticas de higiene. Através da implantação das boas práticas de higiene é possível adequar o leite produzido aos parâmetros exigidos, aumentando a vida de prateleira do produto, a qualidade e a segurança alimentar. Os resultados demonstram que as propriedades leiteiras pesquisadas ainda permanecem com dificuldades para enquadrar o leite produzido nos limites estabelecidos pela legislação vigente. Dessa forma, é importante ressaltar a sociedade que o uso de boas práticas de higiene é um fator predisponente na qualidade do leite.

Palavras-chave: Lácteos. Higienização. Ordenha.