

ESTUDO DAS PROPRIEDADES PRODUTORAS DE LEITE DE BÚFALA NO RS E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA LEITE DE BÚFALA

Coordenador: AMANDA DE SOUZA DA MOTTA

Autor: RENATA PERIN FIGUEIREDO

O rebanho de búfalos do Brasil tem o maior índice de crescimento dentre todos os animais domésticos, calculando-se que dentro de 30 anos o Brasil terá um rebanho de 50 milhões de cabeças. O leite de búfala dada suas características peculiares é a matéria prima ideal para a elaboração de diversos tipos de queijos, em particular, a tradicional mozzarella. Logo o conhecimento do processo de produção do leite de búfala no RS tornou-se objeto de estudo deste trabalho de extensão. Para tanto foi elaborado um questionário para conhecimento das Boas Práticas Agropecuárias nas propriedades cooperativadas que produzem leite de búfala no Estado. As propriedades foram indicadas como A, B e C, tendo-se um número de búfalas de 76, 305 e 400 animais, respectivamente. Observou-se que todas as propriedades realizam controle na produção do leite coletado. O controle dos tratamentos com antibióticos nas búfalas é realizado nas propriedades A e B, prevenindo o risco de resíduos destes produtos no leite. No manejo pré-ordenha, as propriedades fazem a lavagem dos tetos com água e aplicam ocitocina. O teste da caneca do fundo escuro é realizado sempre na propriedade A e somente quando há suspeitas de mastite na propriedade C. Não é aplicado iodo nos tetos após a ordenha nas propriedades C e B. A investigação dos casos de mastite subclínica é realizada em 66% das propriedades através do California Matitis Test. Ainda, foram realizadas coletas de leite quinzenais das quais foram feitas análises microbiológicas, físico-químicas, contagem de células somáticas e pesquisa de resíduos de antibióticos no leite. Os seguintes resultados médios foram encontrados até o momento: para as análises físico-químicas foram encontrados valores de 5,62 g/100g de gordura, 4,05 g/100g de proteína, 5,07 g/100g de lactose, 15,57 g/100g de sólidos totais, 9,96 g/100g de extrato seco desengordurado, índice crioscópico de $-0,525$ °C, acidez de 16°D e 1,035 g/mL de densidade relativa. Os resultados médios para as análises microbiológicas encontrados foram $3,0 \times 10^5$ UFC/g de contagem bacteriana total (CBT), $1,9 \times 10^2$ UFC/g de coliformes termotolerantes, $6,3 \times 10^3$ UFC/g de contagem de *Staphylococcus* spp.. Das amostras analisadas nenhuma confirmou a Presença de *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*. A contagem das células somáticas (CCS) apresentou média 95×1000 cél./mL. Não foi

detectada presença de resíduos de antibióticos em nenhuma amostra, revelando que os produtores estão respeitando a legislação. Esses resultados demonstram maior valor nutricional do leite de búfala em relação ao bovino e que as boas práticas agropecuárias vem sendo implementadas. Pode-se concluir que há uma padronização no manejo pré-ordenha para a produção e obtenção do leite de búfala com consequente impacto positivo na produção e bem-estar animal, sendo também observadas particularidades em cada uma das propriedades.