

# CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO QUEIJO MINAS FRESCAL ORIUNDO DE VACAS GIROLANDO A PASTO SUPLEMENTADAS COM DIFERENTES NÍVEIS DE AMIDO

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

FONSECA; Angela Aparecida da<sup>1</sup>, LIMA; Aline Carvalho de<sup>2</sup>, SANTOS; Marcella Fernandes dos<sup>3</sup>, FILHO; Sérgio Lúcio Salomon Cabral<sup>4</sup>, RIBEIRO; Marinaldo Divino<sup>5</sup>

## RESUMO

O leite bovino normal apresenta propriedades físico-químicas de grande importância para a fabricação e rendimento de produtos lácteos. Entretanto, o leite instável não ácido (LINA) tem ocasionado grande perda econômica à cadeia produtiva. Os fatores que influenciam na formação do LINA não são totalmente esclarecidos. No entanto, observa-se que o LINA pode ser ocasionado por multifatores como execução do teste do álcool, manejo alimentar, e características dos animais (susceptibilidade ao estresse, potencial produtivo, estágio da lactação, sanidade, frações da caseína, problemas digestivos e metabólicos). Neste contexto, objetivou-se avaliar as características físico-químicas do queijo minas frescal, de vacas lactantes sob pastejo recebendo diferentes níveis de amido (13%, 16%, 19% e 22% na MS da dieta). Foram utilizadas 8 vacas meio sangue (Holandês x Gir) com aproximadamente 109 dias de lactação, distribuídos em dois quadrados latinos 4x4 (4 tratamentos x 4 períodos). Cada período teve duração de 21 dias, os primeiros 15 dias para adaptação às dietas e os seis últimos dias para coleta dos dados. Os animais foram alocados em uma área de 14,4 hectares (ha) de capim *Cynodon* cv. Tifton 85, dividida em 24 piquetes de 0,6 ha, providos de bebedouros e saleiros. O concentrado foi ofertado antes da ordenha, (60% pela manhã e 40% pela tarde), sendo composto por casca de soja, milho moído, farelo de soja, e núcleo mineral. No último dia de cada período experimental, a cada ordenha (manhã e tarde), foram obtidas amostras de dois litros de leite de cada animal, totalizando 4 litros de leite por animal para fabricação dos queijos. Na fabricação do queijo utilizou-se valores percentuais em relação ao volume de leite (quatro litros por queijo), sendo 2% de cloreto de cálcio e 15% de cloreto de sódio, e o coagulante HA-LA® conforme recomendação do fabricante. Aproximadamente 70 gramas de amostra de cada queijo foram coletados para posteriores análises de: umidade; sólidos totais; gordura; proteína; acidez titulável; cinzas e pH. Os dados foram submetidos à análise de regressão, a 5% de probabilidade, pelo PROC GLM do SAS. As características físico-químicas do queijo minas frescal: umidade; sólidos totais; gordura; proteína, acidez titulável, cinzas e pH não foram influenciados ( $p > 0,05$ ) pelos níveis de amido na suplementação de vacas lactantes a pasto, sendo constatado média de 65,87 %, 34,12 %, 34,36 %, 20,92 %, 0,056 %, 2,38% e 6,26, respectivamente. Observou-se que as características físico-químicas do queijo minas frescal constatado no presente estudo estão de acordo com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Conclui-se que a utilização de diferentes níveis de amido na dieta de vacas lactantes a pasto, produzindo em média 15,91 kg de leite por dia, não influencia a composição físico-química do queijo minas frescal.

**PALAVRAS-CHAVE:** Nutrição e produção de ruminantes, concentrado, LINA, pastejo, queijo

<sup>1</sup> Doutoranda em Zootecnia - UFG, angelaapfonseca@hotmail.com

<sup>2</sup> Graduada em Agronomia - UnB, aline\_carvalho.lima@hotmail.com

<sup>3</sup> Zootecnista - Autônoma, marcellazootec8@gmail.com

<sup>4</sup> Docente - FAV/UnB, slcabral@unb.br

<sup>5</sup> Docente - EVZ/UFG, mdr7@ufg.br