

# Parâmetros produtivos da raça autóctone de ovinos do Nordeste Transmontano – Churra da Terra Quente

Gomes, S.<sup>1</sup>, Fernandes, A.<sup>1,2</sup>, Mendonça, A.<sup>1,3</sup>

sfgomes@ipb.pt; toze@ipb.pt; alme@ipb.pt

<sup>1</sup>Instituto Politécnico de Bragança - Escola Superior Agrária

<sup>2</sup>Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro - Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento

<sup>3</sup>CIMO - Centro de Investigação de Montanha

## Introdução

A ovelha Churra da Terra Quente (CTQ) é classificada como uma raça de dupla aptidão - carne (Borrego Terrincho DOP) e leite (Queijo Terrincho DOP). Sendo uma raça classificada como estando em perigo de extinção, a valorização dos seus produtos e potencialidades é da maior importância para que os criadores possam tirar benefício da sua exploração e assim aumentar a sua viabilidade e reduzir o risco de desaparecimento.



## Resultados e Discussão

Em relação à composição físico-química do leite, resultaram valores médios para o teor de gordura e proteína, de 7,58% e 5,82%, respectivamente (Tabela 2). Estes valores são similares aos dados fornecidos pela ANCOTEQ (Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Churra da Terra Quente) em 1999/2000, com 7,9% para a matéria gorda e 5,43% para o teor proteico. (Tabela 3). O ponto de congelação médio encontrado, foi de 561-m°C, sendo superior ao valor limite de 554-m°C, indicando 0% de água adicionada ao leite (Tabela 2).

Tabela 2. Análise estatística dos parâmetros físico-químicos e higiénicos do leite cru da ovelha Churra da Terra Quente.

Medidas de tendência central e dispersão	Células Somáticas (cél/ml)	Gordura (%)	Proteína (%)	Ponto de Congelação (-m°C)
Média	941×10 <sup>3</sup>	7,58	5,82	561
Desvio Padrão	783×10 <sup>3</sup>	0,99	0,38	18,62
Mínimo	97×10 <sup>3</sup>	5,98	4,82	522
Máximo	3601×10 <sup>3</sup>	10,36	6,44	639
Mediana	622×10 <sup>3</sup>	7,40	5,84	561

Tabela 3. Parâmetros produtivos da raça Churra da Terra Quente – Produção de Leite, dados da ANCOTEQ (1999/2000).

Parâmetros Produtivos	Quantidades
Produção média de leite aos 150 dias de lactação	84 Litros
Produção média total de leite	84,8 Litros
Produção média diária de leite	0,556 Litros
Duração média da lactação	152,5 Dias
Teor em gordura	7,9%
Teor em proteína	5,43%
Rendimento queijeiro	7,75 Litros de leite.kg <sup>-1</sup> de queijo

Fonte - SPOC (2014) - [http://www.ovinosecaprinos.com/recursos\\_f.html](http://www.ovinosecaprinos.com/recursos_f.html)

## Objectivos

Demonstrar os parâmetros produtivos, de uma das principais raças autóctones do Nordeste de Portugal, a ovelha Churra da Terra Quente.

## Métodos

Foram recolhidas amostras de leite cru de ovelha Churra da Terra Quente, ao longo de cinco meses (Fevereiro a Junho de 2012), a doze produtores dos concelhos de Alfândega da Fé, Mirandela, Torre de Moncorvo e Vila Flor (Tabela 1).

Tabela 1. Colheitas de leite cru de ovelha Churra da Terra Quente, de Fevereiro a Junho de 2012.

Data da Colheita	Número de colheitas
8/Fevereiro/2012	9
28/Fevereiro/2012	8
14/Março/2012	10
28/Março/2012	8
18/Abril/2012	12
30/Maio/2012	12
21/Junho/2012	11
<b>TOTAL</b>	<b>70</b>

As amostras foram submetidas a análises realizadas por um laboratório interprofissional acreditado, onde os parâmetros determinados foram relativos à qualidade físico-química (gordura, proteína e ponto de congelação) e higiénica do leite (contagem de células somáticas).

Posteriormente, os dados foram tratados com recurso ao *software* estatístico SPSS (*Statistical Package for Social Sciences*), versão 20.0. As determinações foram avaliadas ao longo dos meses. O tratamento dos dados envolveu o cálculo de estatística descritiva, nomeadamente, medidas de tendência central e medidas de dispersão.

## Conclusões

O estudo da eliminação de células somáticas no leite desta raça seria uma ajuda preciosa no combate às mastites subclínicas e, assim, na melhoria higio-sanitária das fêmeas e leite produzido.

Em relação aos teor de gordura, ressalta-se que o leite da raça CTQ apresentou teores elevados, indicando uma relação leite/queijo favorável. Da mesma forma, o teor proteico foi igualmente elevado nesta raça, facto importante pois a relação gordura/proteína é importante na fixação de gordura.

A valorização da qualidade como um dos componentes do preço final do leite ao produtor deverá ser uma prática a seguir futuramente. Pois tem como objectivo favorecer o desenvolvimento de programas de melhoria de eficiência nas explorações, que potenciem e incrementem o valor nutritivo do leite, aumentar os rendimentos no processo de transformação e garantir ao consumidor final a ausência de riscos sanitários.

Por fim, pensamos que este tipo de leite pode ser utilizado na valorização de outros tipos de leite de ovelha, melhorando o teor de proteína e gordura do conjunto e, assim, o seu rendimento em queijo. Outra forma de valorização da raça passaria ainda pelas Denominações de Origem (queijo e borrego). O queijo terá que ser mais reconhecido pelo mercado e melhor pago, uma vez que as operações de transformação e maturação são caras e demoradas. Uma vez mais, o consumidor terá de ser esclarecido e dispor-se a pagar de forma mais generosa um produto de rara qualidade. É uma questão de sobrevivência da raça.

## Bibliografia