

---

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LEITE CRU PRODUZIDO POR DIFERENTES RAÇAS BOVINAS.

Marcelo Rafael de Mattos Silva<sup>1</sup>, Maria Amalia Brunini<sup>2</sup>, Alexander José Marques de Oliveira<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Graduando do curso de Medicina Veterinária da Faculdade Dr. Francisco Maeda/Fundação Educacional de Ituverava. E-mail: marcelorms\_@hotmail.com

<sup>2</sup> Professora Adjunto Aposentada da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias/UNESP, Campus de Jaboticabal e Professora Doutora da Fundação Educacional de Ituverava, Rua Coronel Flauzino Barbosa Sandoval, 1259, 14500-000, Ituverava-SP. Orientadora. E-mail: [brunini@feituverava.com.br](mailto:brunini@feituverava.com.br); [amaliabrunini@netsite.com.br](mailto:amaliabrunini@netsite.com.br)

<sup>3</sup> Bacharel em Administração pela Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras/Fundação Educacional de Ituverava. E-mail: [alexander@feituverava.com.br](mailto:alexander@feituverava.com.br)

---

1366

**RESUMO:** O objetivo deste trabalho foi o de avaliar algumas características físico-químicas do leite cru, produzido pelas raças bovinas Holandês, Girolando, Gir e Pardo Suíço, no municípios de Ituverava/SP. Foram coletadas cinco amostras de leite de cada raça, que foram analisadas quanto à acidez, pH, gordura, proteína, caseína e lactose. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com quatro tratamentos e cinco repetições. Pelos resultados obtidos, pode-se verificar que os mesmos estão dentro dos padrões mínimos estabelecidos pela legislação; o leite produzido por animais da raça Gir, foi o que apresentou o maior teor de gordura (5,35%), e o leite produzido pela raça Pardo Suíço, o que apresentou o maior teor de proteína (3,74%). Ao se analisar todos os parâmetros aqui estudados, principalmente os teores de gordura e proteína, pode-se verificar que o leite produzido por animais das raças bovina Gir e Pardo Suíço são os mais adequados para a agroindústria que fabrica derivados de leite.

**Palavras-chave:** Acidez, Lactose, Proteína, Caseína, pH.