



APROVEITAMENTO MÁXIMO DO POTENCIAL PRODUTIVO DO LEITE DE TRANSIÇÃO DE BOVINOS PARA PRODUÇÃO DE DERIVADOS LÁCTEOS

Bruna Schoffen Dalmolin¹, Paulo Ricardo Rocha da Silva, Beatriz Panin Ruiz, Luisa Wolker Fava²

O colostro, geralmente descartado nas fazendas, é o produto obtido da ordenha após o parto, até estarem presentes os elementos que o caracterizam. Para prolongar a vida útil desse produto, em 2008, Saalfeld desenvolveu a silagem de colostro, que apresenta características benéficas tanto para o aleitamento de bezerros, quanto em relação à nutrição da população, apesar de seu uso não ser regulamentado nacionalmente para alimentação humana. Com isso, o projeto em andamento, objetiva avaliar o uso da silagem de colostro como matéria-prima para produção de manteiga e bebida láctea, em condições aptas para consumo humano, avaliando sua aceitabilidade. No primeiro momento o colostro foi coletado de vacas de três a seis dias pós parto, envasado em garrafas de polietileno tereftalato (PET) em condições de anaerobiose, sob temperatura ambiente até que complete 21 dias. Uma amostra do colostro ensilado foi destinada para realização das análises físico-químicas, incluindo composição química, determinação do teor de gordura, densidade a 20°C por termolactodensímetro, extrato seco total (EST) e extrato seco desengordurado (ESD), pH, acidez titulável, estabilidade térmica e estabilidade ao etanol, em duplicata e análises microbiológicas. A produção da bebida láctea, se dará através da separação da porção contendo o soro e caseína da silagem de colostro, que será liquidificada, filtrada e acrescida de 2% de bicarbonato de sódio, 4% de açúcar e 4% de polpa de morango, para a bebida láctea sabor morango e, para a bebida sabor chocolate, será acrescentado 6% de achocolatado, para cada 500 ml de soro. Com o restante, a porção gordurosa, será realizado o desnate por uma desnatadeira manual adaptada e com a gordura obtida, através da desestabilização por uma batedeira doméstica com água gelada, haverá a expulsão do leitelho (soro e água) e realização da malaxagem, resultando na manteiga. Até o presente momento, devido ao baixo índice de parição da instituição e problemas relacionados aos equipamentos essenciais para avaliação da composição, foram ensilados o colostro de apenas três vacas. O primeiro possibilitou a ensilagem de 6,4 L, sem crescimento microbiológico e com adequado padrão de ensilagem, separando gordura, proteína e soro. A segunda coleta, apenas 3 litros puderam ser coletados, em que, apesar de um adequado padrão de ensilagem, houve crescimento microbiológico de *Staphylococcus Coagulase Negativa*. Com isso, após os 21 dias de ensilagem será avaliado se a fermentação anaeróbia foi capaz de inativar o microrganismo, tornando-o apto para a produção dos derivados lácteos. Por fim, a última coleta, apesar de não ter apresentado crescimento no cultivo microbiológico, em um dos tetos do animal não havia a secreção de leite, mas de sangue, não permitindo a utilização da matéria-prima por não se enquadrar nas características de colostro. Com os imprevistos encontrados, o projeto passou por adequação, através da manutenção e calibração dos equipamentos, e da reformulação do cronograma, com a coleta de leite em propriedade externa, possibilitando mais matéria-prima para produção da silagem de colostro e posterior confecção dos derivados.

Palavras-chave: Silagem de colostro, manteiga, bebida láctea.

¹ Autor para correspondência: dalmolinsbruna@gmail.com

² Orientadora