

6CCSDNMT09.P

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA DO LEITE DE CABRAS ALIMENTADAS COM DIFERENTES ÓLEOS VEGETAIS

Carlos Eduardo Vasconcelos de Oliveira ⁽¹⁾, Juliana Késsia Barbosa Soares ⁽¹⁾, Juliana Maria Maia ⁽¹⁾, Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga ⁽²⁾, Maria Elieidy Gomes de Oliveira ⁽³⁾, Marcelo Ferreira Fernandes ⁽⁴⁾.

Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição/MONITORIA

RESUMO

A caprinocultura desenvolvida na região semi-árida fomenta o desenvolvimento sócio-econômico, uma vez que fortalece o setor produtivo. A excelente qualidade nutricional do leite de cabra está representada pela sua composição química, constituída de proteínas de alto valor biológico e ácidos graxos essenciais. Os óleos vegetais têm sido utilizados nas dietas desses animais com a intenção de mudar o perfil de ácidos graxos do leite melhorando a dieta humana. Assim, visou-se avaliar as características físico-químicas do leite de cabra da raça mestiça Alpina x Moxotó sob diversas fontes e níveis de óleo de algodão e girassol. Foram analisadas 75 amostras no laboratório de Bromatologia/UFPB/CCS/DN, verificando-se os seguintes valores médios: EST (13,12 % $\pm$ 0,06); proteínas (3,54 % $\pm$ 0,70); lipídeos (4,45% $\pm$ 0,26); lactose (4,28 % $\pm$ 0,18); cinzas (0,70 % $\pm$ 0,705); acidez (0,18% $\pm$ 0,16) e densidade (1.02.05g/cm² $\pm$ 0,71). Os resultados encontrados demonstram estar dentro dos parâmetros descritos para a legislação em vigor, e que a inclusão dos óleos na dieta aumentou o teor lipídico tornando-se uma ferramenta nutricional indispensável na agregação de valor do produto.

Palavras-Chave: Leite de cabra, composição físico-química, óleos vegetais.

⁽¹⁾Monitor(a) Bolsista; ⁽²⁾Monitor(a) Voluntário(a); ⁽³⁾Prof(a) Orientador(a)/Coordenador(a); ⁽⁴⁾Prof(a) Colaborador(a).