

409

VARIAÇÃO DO TEOR DE PROTEÍNA DO SORO E DO LEITE BUBALINO CRÚ

D'ALESSANDRO, W.T.; TANEZZINI, C.A.; SOUSA, J.T.; PONTES, I.S.; ROCHA, J.M.; FONTES, I.M.; COSTA, F.M.A

Departamento de Fisiologia/Farmacologia/Instituto de Ciências Biológicas -UFG, Goiânia-GO

O teor protéico total do soro e do leite "in natura" de búfalas, foi pesquisado a partir de 452 amostras coletadas, individualmente, na bacia leiteira de Goiânia objetivando contribuir para a melhoria do processamento tecnológico e o estabelecimento de padrões úteis ao controle de qualidade. As análises foram realizadas no aparelho eletrônico digital **Pró-milk NK II** e o delineamento experimental adotado foi o inteiramente casualizado. Os valores médios encontrados foram: proteína total, $4,01 \pm 0,59\%$; proteína do soro, $0,98 \pm 0,33$; caseína, $2,93 \pm 0,49\%$. Os valores máximo e mínimo de proteína total do leite permaneceram entre os limites de 2,38% e 5,02%. Os índices médios para as raças Jafarabadi, Mediterrâneo e Murrah no inverno, foram: $3,67 \pm 0,76\%$, $3,90 \pm 0,46$ e $3,84 \pm 0,28\%$, respectivamente. A raça dos animais, o clima da região e o tempo de lactação apresentaram influência sobre o conteúdo protéico do leite.

410

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA UTILIZADA NO PROCESSO DE OBTENÇÃO DO LEITE.

AMARAL, L.A. do.; NADER FILHO, A.; ROSSI JÚNIOR, O.D.

Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Campus de Jaboticabal -UNESP

RESUMO: Foram realizados contagens de Coliformes totais, Coliformes fecais, Microrganismos mesófilos, *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus* coagulase negativa e de *Escherichia coli* em 100 amostras de água utilizada na higienização de animais, equipamentos e utensílios de ordenha, oriundas de 10 propriedades leiteiras. Além da precária qualidade higiênico-sanitária verificada através das pesquisas dos microrganismos indicadores, os resultados obtidos evidenciaram, também, a presença de *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus* coagulase negativa e de *Escherichia coli* em 4 (4,0%), 52 (52,0%) e 26 (26,0%) amostras, respectivamente. Tais achados sugerem que as águas analisadas podem representar importante risco potencial tanto para o estado sanitário da glândula mamária como para a qualidade microbiológica do leite.

411

CONTROLE DE COLIFORMES NO LEITE DE CABRA UTILIZANDO A PASTEURIZAÇÃO LENTA.

EGITO, A. S.; PINHEIRO, R. R.

Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos - EMBRAPA, Sobral/CE

Estudou-se a eficiência da pasteurização lenta aplicada ao leite de cabra, relacionada ao parâmetro bacteriológico (colimetria) nas amostras de leite obtidas em ordenha tradicional (S_1) e higiênica (S_2). Em ambos sistemas as coletas de leite foram realizadas diariamente por um período de cinco dias. As amostras foram submetidas aos seguintes tratamentos: tratamento A (analisadas duas horas após a chegada ao laboratório, sem aquecimento); tratamento B (aquecidas a $62-65^\circ\text{C}$ por 15 minutos); tratamento C (aquecidas a $62-65^\circ\text{C}$ por 30 minutos); tratamento D (aquecidas a $62-65^\circ\text{C}$ por 45 minutos); tratamento E (resfriadas a $8 \pm 2^\circ\text{C}$); e tratamento F (fervidas). Todas as amostras com exceção daquelas do tratamento A, foram resfriadas a $8 \pm 2^\circ\text{C}$ e mantidas nessa temperatura por um período de 72 horas. A Análise de variância apresentou resultados significativos ($P < 0,01$) entre tratamentos. Nas interações ocorridas entre os tratamentos aquecidos, o B foi o único a apresentar resultado estatisticamente diferente ($P < 0,01$). Quanto ao aspecto qualitativo do leite, frente a legislação vigente para leite de vaca, todos os tratamentos aquecidos, com exceção do tratamento B-S1, apresentaram resultados satisfatórios, comprovando a eficiência da pasteurização lenta do leite em relação ao controle de coliformes totais.