



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Serralheiro, João José Sardinha

Contribuição para a caracterização da qualidade de leite de ovelha da raça Lacaune

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1972>

Metadados

Data de Publicação	2005
Resumo	A qualidade de um produto é um parâmetro cada mais preocupante para a saúde pública. A nível dos produtos lácteos (queijos, manteigas, iogurtes), o controlo da qualidade é fundamental uma vez que são produtos extremamente sensíveis. Foram feitas análises aos leites de vários produtores que exploram a raça Lacaune, de forma a apurar qual a qualidade do leite produzido por estes animais, uma vez que a intensificação das explorações e a evolução dos regimes de alimentação influi na qualidade do le...
Palavras Chave	Qualidade do leite, Ovinos, Lacaune
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-25T21:46:41Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA A CARACTERIZAÇÃO DA
QUALIDADE DE LEITE DE OVELHA DA RAÇA LACAUNE**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

João José Sardinha Serralheiro

—◆—
CASTELO BRANCO

2005

	Páginas
ÍNDICE GERAL	
ÍNDICE DE TABELAS	
ÍNDICE DE FIGURAS	
ÍNDICE DE ANEXOS	
RESUMO	
ABSTRACT	
LISTA DE ABREVIATURAS	
I – INTRODUÇÃO	1
II – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	2
<i>1 – A Raça Lacaune</i>	<i>2</i>
<i>1.1 - Origem e História da Raça</i>	<i>3</i>
<i>1.2 - Solar da raça e área de dispersão</i>	<i>5</i>
<i>1.3 - Características Morfológicas</i>	<i>5</i>
<i>1.4 - Produção Leiteira</i>	<i>6</i>
<i>2 – O leite de ovelha Lacaune</i>	<i>6</i>
<i>2.1 – Definição e composição física e química do leite</i>	<i>6</i>
<i>2.1.1 – Gordura do leite</i>	<i>8</i>
<i>2.1.2 – Proteína do leite</i>	<i>9</i>
<i>2.1.3 – Glúcidos</i>	<i>10</i>
<i>2.1.4 – Sais minerais</i>	<i>10</i>
<i>2.1.5 – Vitaminas</i>	<i>11</i>
<i>2.1.6 – Enzimas</i>	<i>12</i>
<i>2.2 – Células Somáticas</i>	<i>12</i>
<i>2.3 – Germes Totais</i>	<i>14</i>
<i>2.4 – Qualidade do leite e higiene</i>	<i>16</i>
<i>2.4.1 – Higiene da exploração</i>	<i>17</i>
<i>2.4.2 – Higiene da ordenha, da produção e do pessoal</i>	<i>17</i>

III – MATERIAL E MÉTODOS	Páginas
<i>1 – Caracterização dos sistemas de produção de ovinos de leite dos produtores associados da Ovicaple em estudo</i>	19
1.1 – <i>Dimensão das explorações em termos de efectivo reprodutor</i>	22
1.2 – <i>Sistemas de produção</i>	23
1.2.1 – <i>Sistema intensivo com alimentação Unifeed (A)</i>	23
1.2.2 – <i>Sistema intensivo com alimentação á base de fenos, suplemento cerealífero e ração comercial (B)</i>	26
1.2.3 – <i>Sistema intensivo com alimentação à base de feno de luzerna, silagem de milho e ração comercial (C)</i>	28
<i>2 – Recolha de amostras de leite</i>	29
2.1 – <i>Material de recolha</i>	29
2.2 – <i>Método de recolha</i>	29
2.3 – <i>Métodos e parâmetros de análise do leite</i>	30
IV – ANÁLISE ESTATÍSTICA	31
V – APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	32
<i>1 – Composição média do leite em termos de proteína e gordura de acordo com os diferentes regimes alimentares e os meses em estudo</i>	32
<i>2 – Avaliação da qualidade do leite de cada produtor relativamente ao conteúdo em células somáticas e sua evolução de acordo com o efectivo em ordenha</i>	39
<i>3 – Avaliação da higiene do leite por contagem de germes totais</i>	43
V – CONSIDERAÇÕES FINAIS	45
BIBLIOGRAFIA	
AGRADECIMENTOS	
ANEXOS	

RESUMO

A qualidade de um produto é um parâmetro cada mais preocupante para a saúde pública. A nível dos produtos lácteos (queijos, manteigas, iogurtes), o controlo da qualidade é fundamental uma vez que são produtos extremamente sensíveis.

Foram feitas análises aos leites de vários produtores que exploram a raça Lacaune, de forma a apurar qual a qualidade do leite produzido por estes animais, uma vez que a intensificação das explorações e a evolução dos regimes de alimentação influi na qualidade do leite.

Relativamente aos regimes alimentares verificamos que estes influenciam a qualidade do leite sendo os regimes B (à base de feno, suplemento cerealífero e ração comercial) e C (à base de feno de luzerna, silagem de milho e ração comercial) aqueles em que se obteve melhores resultados.

Após a realização deste estudo obtivemos os seguintes resultados: o teor médio total de proteína foi 5,16 % (\pm 0,26 %), teor médio total de gordura foi 7,01 % (\pm 0,23 %), a contagem média de células somáticas foi de 1000000 a 1500000 células/mililitro de leite e valores em termos de germes totais relativamente baixos.

Verificamos que o leite produzido apresenta bons teores de proteína e gordura, mas em termos de contagem de células somáticas apresenta níveis muito elevados, o que evidencia má qualidade.

Palavras-chave: qualidade do leite; ovinos; lacaune.