

## ANÁLISE SAZONAL E TEMPORAL DA QUALIDADE DO LEITE CRU EM UMA FAZENDA DO MUNICÍPIO DE PATOS DE MINAS - MG

Wesley Sousa Gomes<sup>1</sup>; Jefferson Alexandre Magalhães Caixeta<sup>2</sup>;  
Maria Clara Grossi Andrade<sup>3</sup>; Luiz Fernando Rocha Botelho<sup>4</sup>

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de leite, com mais de 34 bilhões de litros por ano, com produção em 98% dos municípios brasileiros, tendo a predominância de pequenas e médias propriedades, empregando perto de 4 milhões de pessoas. Diante disso, objetivou-se com o presente projeto avaliar o efeito sazonal e temporal na qualidade do leite produzido por propriedade leiteira. O estudo realizou-se na comunidade do Aragão, localizada no município de Patos de Minas, situada na região do Alto Paranaíba, Minas Gerais. Utilizou-se informações sobre produção e qualidade do leite entre janeiro de 2019 a dezembro 2022 de uma propriedade leiteira, cedidas pelo laticínio responsável pela propriedade. Foram analisados dados da composição química de gordura, proteína, contagem total de bactérias e contagem de células somáticas. Realizou-se análise de correlação entre as variáveis de composição do leite anual entre período chuvoso e o período seco, foram tratados os dados no Excel® 2016, sendo tabulados e submetidos à estatística descritiva, utilizando o cálculo da média geométrica mensal e representação gráfica. O maior teor de gordura aconteceu no verão, com valor de 3,49%, apresentando uma diferença ao ser comparada com inverno e primavera, que obtiveram teores de 3,27% e 3,31%. Quanto ao teor de proteína do leite, as estações de verão e outono não apresentam diferença significativa, tendo teores de 3,21% e 3,20%, respectivamente. Entretanto, apresentam diferença significativa ao serem comparadas com os teores encontrados no inverno e na primavera, em que se tem como resultado 3,11% de proteína no inverno e 3,12% de proteína na primavera. Houve um aumento considerável de CCS no verão, com um valor de 427,13CS/ml, ao se comparar com o valor obtido durante o inverno, sendo este de 220,60CS/ml. A média de CBT no inverno foi de 40,40UFC/ml, indicando uma queda na qualidade do leite e um maior crescimento bacteriano ao se comparar com as demais estações do ano. No outono é onde observou-se o menor CBT com um valor de 17,33UFC/ml de leite. Diante disso, no presente estudo, observou-se uma qualidade superior no verão nos aspectos de teor de gordura e teor de proteína do leite, e contagem bacteriana. Entretanto, para contagem de células somáticas, o melhor resultado aconteceu no inverno. No aspecto temporal, as diferenças ocorreram apenas em pontos específicos, podendo ser motivadas por outros aspectos.

**Palavras-chave:** avaliação do leite; CBT; CCS; teor de gordura; teor de proteína.

<sup>1</sup> Discente de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: wesleysousa@unipam.edu.br

<sup>2</sup> Médico Veterinário (UNIPAM). E-mail: jeffersonamc@unipam.edu.br.

<sup>3</sup> Professora de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: mariacga@unipam.edu.br.

<sup>4</sup> Professor orientador (UNIPAM). E-mail: luizfrb@unipam.edu.br.