

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO LEITE CAPRINO. *Fábio L. Maraschin, Andrea T. Pinto, Guiomar P. Bergmann, Verônica Schmidt* (Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Faculdade de Veterinária, UFRGS).

A criação caprina visando a produção de leite e seus derivados é uma prática em ascensão no RS. Com a recente regulamentação da produção artesanal de leite caprino em nosso Estado, tem chamado atenção a falta de dados e padrões de normalidade do leite caprino gaúchos. Os objetivos propostos foram os de estabelecer parâmetros físico-químicos de normalidade e de determinar a ocorrência de Coliformes Fecais (CF) e Totais (CT) e de enterococos no leite caprino de mistura pasteurizado. Amostras do leite foram mensalmente colhidas, acondicionadas e analisadas segundo Ministério da Agricultura (1991/1992). Até o presente momento foram colhidas 11 amostras. Utilizando a Técnica dos Tubos Múltiplos o teste presuntivo obteve duas amostras (18%) positivas para CT, sendo que apenas uma destas (9%) positiva no teste confirmatório para CF. À Contagem Global em placas para Mesófilos houve crescimento bacteriano em três amostras (27%), sendo considerado incontável o número de colônias por ml destas. Na determinação da matéria gorda (MG), pelo Processo de Gerber, todas as amostras excederam o teor mínimo de gordura exigido (3%) com valores mínimo, máximo e média de 3.4, 4.3 e 3.95% respectivamente. A determinação da matéria seca (EST) do leite pelo Processo Indireto (Calculadora de Ackermann) obteve resultados acima do mínimo exigido (11%), sendo 11.69 e 13.67% os valores extremos, com média geral de 12.75%. A matéria seca desengordurada (ESD) - sem padrão na Legislação - obteve seus valores entre 7.69 e 9.98% com média de 8.9%. Na densidade, pelo Termolactodensímetro a 15 graus Celsius, observou-se que duas amostras (18%) extrapolaram o limite (1026-1034g/l) máximo legal, com valores de 1034.2 e 1035.8g/l. A densidade mínima encontrada foi de 1028g/l com média de 1031.5g/l.