



## **ESTUDO DA COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DOS ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM AS CARACTERÍSTICAS DO LEITE BOVINO**

Pesquisador(es): Soares, Gessica Ribeiro; Iltchenko, Everton; Capelli, Jean Carlos; Nesi, Cristiano Nunes;

Curso: Agronomia

Área: Ciências Agrárias

Resumo: O estudo tem por objetivo conhecer a relação entre as características bromatológicas dos alimentos com a qualidade do leite de alguns rebanhos fornecedores de leite a um laticínio na região Oeste de Santa Catarina. Foram analisadas 36 amostras de silagem, forragem e concentrado relacionando suas características bromatológicas (determinação dos teores de N, FDN, FDA, PB), com os teores de gordura, proteína, sólidos totais do leite e extrato seco desengordurado. A matéria seca total não diferiu entre os alimentos, a fibra presente nos alimentos diferiu, uma vez que a forragem apresenta maior percentual de fibra em relação a silagem e a forragem e a proteína bruta também apresenta diferença significativa, o concentrado possui maior teor de proteína comparado a forragem e a silagem. A média da gordura presente no leite dos rebanhos analisados foi de 3,6 g/100g, a proteína do leite obteve a média de 3,1 g/100g, os sólidos do leite que compreendem os lipídios, carboidratos, proteínas e sais minerais apresentou a média de 12,1 g/100g e o extrato seco desengordurado do leite que é composto por todos os componentes do leite exceto a água e a gordura apresentou a média de 18,8 g/100g. As características bromatológicas avaliadas nos alimentos, exceto matéria seca total, apresentam alta relação causa/efeito com as variáveis avaliadas no leite. Conclui-se que as características bromatológicas avaliadas nos alimentos, não apresentam alta relação causa/efeito com as variáveis avaliadas no leite.

Palavras-chave: Características Bromatológicas; Forragem; Silagem; Leite.

E-mails: gessicaribeirosoares@gmail.com e cristiano.nesi@unoesc.edu.br