

## **ESTUDO DAS PROPRIEDADES PRODUTORAS DE LEITE DE BÚFALA NO RS E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA LEITE DE BÚFALA**

Coordenador: AMANDA DE SOUZA DA MOTTA

O leite de búfala é um produto de alta qualidade, entretanto, não é reconhecido devido à falta de conhecimento e informação dos consumidores a cerca desta matéria-prima. O leite bubalino possui maior teor de sólidos totais que o leite bovino, o qual, resulta em uma maior produtividade na obtenção dos derivados lácteos. A atenção às Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação deve ser observada, de modo a assegurar a inocuidade do leite e dos seus derivados, respectivamente. Apesar de ser um leite rico em proteínas e gordura, é um produto que nunca teve grande visibilidade, e não possui legislação vigente no Brasil que atenda todos seus requisitos. Por esses motivos, a produção de leite de búfala no RS tornou-se objeto de estudo deste trabalho de extensão. Para tanto as atividades voltadas a cadeia de produção de derivados de búfalo foi organizada da seguinte forma: visita as propriedades produtoras de leite de búfala no estado do RS para aplicação de um questionário avaliando as Boas Práticas Agropecuárias; coleta de leite de búfala para determinação das suas propriedades microbiológicas, físico-químicas, resíduos de antibiótico e perfil de ácidos graxos e retorno às propriedades visitadas. Ainda foram feitas apresentações destes resultados em dois eventos de importância. Este trabalho pode contar com a participação de 4 alunas de graduação (bolsistas de extensão). Observamos que nas visitas às propriedades as alunas puderam participar da aplicação dos questionários buscando avaliar as propriedades e todos os procedimentos e processos relacionados a qualidade do leite. Os leites foram coletados quinzenalmente ao longo do período de 1 ano e os resultados das análises já foram apresentados em uma palestra na Expointer de 2018 e um folder foi elaborado com apresentação de todos os resultados das análises, na Expointer de 2019. Também no ano de 2019, os resultados preliminares das ações de extensão, relacionados a este projeto, foram apresentados na 4ª Mostra de Extensão do ICBS, de forma oral. Ainda dentro da Programação da 42ª Expointer em 2019, o grupo Lactibu foi convidado a apresentar os trabalhos desenvolvidos com o leite de búfala, na casa do Senar e no Auditório da Federacite. Estes eventos foram organizados pela Ascribu, com apoio da Cooperbúfalo que estão apoiando as iniciativas do grupo LACTIBU - UFRGS (grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Búfalos). As alunas de extensão prepararam os banners que foram expostos e uma discussão das atividades, resultados e iniciativas do grupo foram realizadas, destacando

a interface com outros Institutos da própria UFRGS. Dentro da programação das atividades do LACTIBU, está previsto o retorno às propriedades produtoras do leite de búfala, para serem levados os indicadores das propriedades do leite produzido. Paralelamente, vem sendo estudada a possibilidade da estruturação de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) sobre o leite de búfala produzido no estado do Rio Grande do Sul.