

No RS, o leite caprino é produzido em pequena escala, tornando necessária sua estocagem, a qual é permitida pela legislação. O presente trabalho teve por objetivo avaliar o efeito da temperatura de armazenamento na composição físico-química do leite caprino. Sete amostras de 900mL de leite foram coletadas, diretamente de um sistema de ordenha fechada. Posteriormente, estas foram fracionadas em três partes sendo uma processada no mesmo dia e, as demais, estocadas sob refrigeração e congelamento e analisadas decorridos 6 dias de armazenamento. Determinou-se a estabilidade ao calor, através do comportamento da amostra após ebulição; acidez, medida em graus Dornic; estabilidade ao etanol, através da coagulação da amostra frente ao álcool em diferentes concentrações; e densidade, utilizando-se lactodensímetro. A composição das amostras foi determinada no Laboratório de Análise de Leite da Embrapa Clima Temperado. A composição quanto gordura, proteína, lactose e sólidos totais determinada foi, respectivamente, 3,2%, 3,0%, 4,3% e 11,3%, para leite fresco; 3,2%; 3,0%, 4,2% e 11,3%, para leite refrigerado; e 3,1%, 3,1%, 4,2% e 11,3%, para leite congelado. Quanto à acidez, estabilidade ao álcool e densidade observou-se, respectivamente, 15,9°D, 56,5°GL e 1,029, para leite fresco; 17,0°D, 55,0°GL e 1,029, para leite refrigerado; e 17,0°D, 55,7°GL e 1,029, para leite congelado. Não se observou instabilidade ao calor em nenhuma das amostras analisadas. Verificou-se diminuição nas contagens de células somáticas no leite fresco (2.379.774 CCS/mL), refrigerado (2.273.657 CCS/mL) e congelado (1.694.271 CCS/mL) entretanto, esta não foi estatisticamente significativa. A CCS e gordura são critérios adotados no pagamento por qualidade no leite caprino e a temperatura de armazenamento pode influir sobre estes.