



Organizadores

Mary Jane Tweedie de **Mattos Gomes**

André Gustavo Cabrera **Dalto**

Grasiela **de Bastiani**

Saionara Araujo **Wagner**

Saulo Petinatti **Pavarini**

Susana **Cardoso**

Thales Quedi **Furian**

**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA
PREVENTIVA**

**APERFEIÇOAMENTO NA PRODUÇÃO DE
DERIVADOS COM LEITE DE BÚFALA: RELATO DE
EXPERIÊNCIA**

*Deborah Kittler¹, Flávia Bellanca¹, Márcia Monks Jantzen²

¹ Discente, UFRGS, FAVET, Porto Alegre, RS, Brasil. ² Docente, UFRGS, FAVET, Porto Alegre, RS, Brasil. *deborah.kittler@gmail.com

Introdução: A produção de leite no Rio Grande do Sul é exercida quase que majoritariamente em pequenas propriedades rurais, sendo sua maioria da agricultura familiar. Com isto, a procura por animais com rusticidade e produção faz-se fundamental para estes produtores, sendo as búfalas uma boa alternativa. A elaboração de produtos à base de leite de búfala, apresentam um maior rendimento em relação a utilização do leite de vaca, cerca de 40 a 50% a mais. Os produtos elaborados com algum diferencial, são uma opção considerável para o incremento na renda das pequenas propriedades, já que são produtos que vêm ganhando o gosto dos consumidores em todas as partes do Brasil. Objetivos: A extensão universitária é um dos meios de ligação entre a comunidade, a instituição de ensino e os alunos, sendo imprescindível o desenvolvimento de projetos que atendam às demandas da sociedade. Com essa premissa, foi desenvolvido e executado o projeto de extensão com o intuito de oferecer capacitações sobre a temática de criação e a produção de derivados com leite de búfala,

IV MOSTRA DE EXTENSÃO DA FAVET 21 A 24 de novembro de 2023

direcionado à pequenos produtores rurais e demais interessados na temática, como forma de incrementar a produção no campo e fortalecer essa cadeia produtiva. Metodologia: O projeto de extensão realizou quatro edições da Capacitação, onde foram apresentados, de forma teórica e prática, o manejo na criação de búfalas e a utilização do leite para a produção de derivados lácteos. Resultados: Nas primeiras edições houve a participação de associados da Associação Sulina de Criadores de Búfalos (ASCRIBU), técnicos da UFRGS, médicos veterinários da vigilância sanitária dos municípios, produtores rurais, alunos de graduação e instrutores do Senar. As duas primeiras edições da capacitação foram oferecidas na planta de laticínio do Instituto de Ciência e Tecnologias de Alimentos - ICTA. A terceira capacitação contou com o apoio da EMATER-ASCAR e foi realizada em Montenegro, com a participação de um mestre queijeiro de um laticínio do Estado, que é o único que processa queijo de búfala na região. Por ter havido a participação de técnicos da EMATER e criadores de búfalos, houve intensa troca de saberes. Conclusão: Os objetivos das capacitações foram alcançados com as trocas de experiências entre participantes das capacitações, nos ajustes das metodologias executadas e a propagação dos conhecimentos através dos técnicos da Emater e instrutores do SENAR. A capacitação ainda possibilitou o aprimoramento e a criação de uma linha de iogurtes e de doce de leite elaborados por um dos participantes da capacitação.

Descritores: búfala leiteira. capacitação. extensão, derivados lácteo