

## **UTILIZAÇÃO DE EXTRATO AQUOSO DE MORINGA OLEÍFERA COMO ADITIVO PARA OVINOS LEITEIROS**

Cailaine Sudario Fortunato<sup>1\*</sup>, Renata Alves da Chagas<sup>2</sup>, Cristiane Rebouças Barbosa<sup>2</sup>,  
Samuel Rodrigues Navarro<sup>2</sup>, Geovana Siqueira Mantovani<sup>2</sup>, Fernando Miranda de  
Vargas Junior<sup>2</sup>

1. E. E. Professor Luiz Carlos Sampaio;

2. UFGD;

\* Autor para contato: [cailainesudario292@gmail.com](mailto:cailainesudario292@gmail.com)

Das aptidões da ovelha Pantaneira, destaca-se o leite, por ser rico em sólidos totais, que beneficia a produção de queijos. Para que estes animais tenham plena eficiência produtiva, é possível utilizarmos aditivos na alimentação, preconizando a maior qualidade do leite, dentre a utilização de aditivos, evidenciam-se os aditivos naturais, como a Moringa Oleífera, que pode trazer benefícios no produto final e também reduzir custos para o produtor. A Moringa Oleífera possui diversos benefícios, e quando utilizamos o extrato da mesma, é possível determos todos os compostos benéficos desta planta, de forma concentrada. Desta forma, o objetivo deste estudo, foi avaliar a gordura de queijos produzidos com leite de ovelhas recebendo extrato aquoso de Moringa Oleífera como aditivo. Foram utilizadas 12 ovelhas da raça Pantaneira, designadas para três tratamentos experimentais em um delineamento quadrado latino 3 x 3, quadruplicado. Os tratamentos experimentais foram atribuídos de forma aleatória, sendo: placebo com 10 ml de água (tratamento Controle), 20 ml de extrato aquoso de moringa (EAM20) e 40 ml de extrato aquoso de moringa (EAM40). Os tratamentos foram administrados por via oral com pistola dosificadora, uma vez ao dia (pela manhã), depois de ordenhadas. O concentrado foi fornecido com base em 3% do peso vivo de cada animal, sendo composto de 80% ração peletizada e 20% de milho moído. As ovelhas foram ordenhadas 2 vezes ao dia (7h e 15h), durante 42 dias, divididos em 3 períodos de 14 dias cada, sendo os primeiros 9 dias para adaptação e os últimos 5 dias para coleta do leite. Após o término do experimento, foram produzidos queijos em duplicata por tratamento, totalizando 18 queijos artesanais, com o peso médio de 200g

cada, após o preparo destes queijos, estes foram alojados em câmara de maturação, durante 15 dias, com a temperatura em média de 15°C e umidade de 75% em média. Após o período de maturação, os queijos foram submetidos à análise de gordura, pelo método de Gerber, com butirômetro próprio para queijos. Os teores de gordura dos queijos artesanais diferiram entre os tratamentos sendo encontrados os seguintes valores em porcentagem:  $15,75 \pm 0,12$ ,  $16,75 \pm 0,70$ ,  $16,08 \pm 0,70$  para os tratamentos Controle, EAM20 e EAM40, respectivamente. O queijo EAM20 apresentou maior teor de gordura, sendo diferente do queijo Controle, que apresentou o menor percentual de gordura. A Moringa Oleífera aumenta os sólidos totais do leite, e assim aumenta o rendimento queijeiro e melhora a qualidade nutricional do queijo. Desta forma, determinamos que a Moringa Oleífera possa ser utilizada como aditivo, na forma aquosa, em ovinos leiteiros, sendo um aditivo natural que pode ser facilmente cultivado e produzido, aumentando os sólidos totais do leite.

**Palavras-chave:** compostos, rendimento, derivado, natural.

**Agradecimentos:** UFGD e CAPES.