

PESQUISA/INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PESQUISA/ INICIAÇÃO CIENTÍFICA

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO QUEIJO DO LEITE DE OVELHAS
PANTANEIRAS SUPLEMENTADAS COM FARELO DA CASCA DO
BACUPARI (GARCINIA GARDNERIANA)**

Ester Coimbra Barretos (ecoimbrabarretos@gmail.com)

Rodrigo Andreo Santos (rodrigoandreovet@gmail.com)

Rosalinda Arévalo Pinedo (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)

Maria Vitória Marques Pacheco (mavi.m.pcheco@gmail.com)

Thamiris Pereira Barbosa (thamirisb06@gmail.com)

Fernando Miranda De Vargas Junior (fernandojunior@ufgd.edu.br)

O uso de biocompostos vegetais vem sendo cada vez mais frequente, inclusive como aditivos na alimentação animal. Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da suplementação com extrato de casca de bacupari (*Garcinia gardneriana*) na alimentação de ovelhas leiteiras sobre o rendimento e qualidade do queijo produzido com seu leite. Utilizou-se leite de 12 ovelhas da raça Pantaneira, com 60 dias de lactação, oriundas do rebanho experimental da UFGD. Os animais foram distribuídos em delineamento inteiramente casualizado e submetidos a três tratamentos experimentais durante períodos de 14 dias, sendo 9 dias de adaptação às dietas e 5 de coletas. Os tratamentos consistiram na administração oral diária, pós-ordenha, misturados em água a quantidade de 0 g (controle), 5 g e 10 g de farelo da casca de bacupari, misturados em água. A dieta foi composta por 70% de concentrado e 30% de volumoso (feno de tifton), em duas refeições diárias. Para a produção do queijo

artesanal, foram utilizados seis litros de leite por tratamento, pasteurizado a 72°C por 15s, adicionado cloreto de cálcio e cultura starter (*Lactococcus lactis* spp.), seguido de coagulação com aquimosina comercial. Após corte e drenagem do soro, a coalhada foi prensada em moldes cilíndricos (5 × 10 cm) por 1 hora, salgada por imersão em cloreto de sódio 15 ppm por 17 h e armazenada em câmara BOD a 10°C e 80-85% de umidade. Os tempos de maturação avaliados foram 0, 14 e 28 dias. O pH foi medido com potenciômetro calibrado em cada período, e os queijos pesados para perda de água e rendimento. O controle obteve 22,31% de rendimento, enquanto 5 g e 10 g resultaram em 22,56% e 23,42%, respectivamente. Na análise do pH e da perda de água em 0, 14 e 28 dias, observou-se estabilidade inicial (6,96-6,99, desvio 0,10-0,22), redução acentuada aos 14 dias ($\approx$ 5,01, variações 0,03-0,04) e queda final aos 28 dias (4,93-4,98, desvios 0,05-0,06), indicando acidificação uniforme. Quanto à perda de água, não houve registro no primeiro dia. Aos 14 dias, as perdas foram significativas, com médias variando de 116 a 127 g, com elevada variabilidade (20,5 a 31,6), possivelmente devido à desidratação inicial. Aos 28 dias, reduziram para médias de 22,7 g a 25,7 g, com desvios de 2,53-5,58, indicando estabilização. Os tratamentos não influenciaram marcadamente o pH, mas impactaram discretamente a perda de água, especialmente aos 14 dias, quando 10 g apresentou maior perda (127 g) frente ao controle (116 g).

Agradeço ao grupo de pesquisa OVINOTECNIA pelo auxílio nas atividades do meu plano de trabalho e ao CNPq pela bolsa concedida PIBIC-AF.

Palavras-chave: fitoquímicos; nutrição animal; derivados do leite.