



## **ESTUDO DA COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DOS ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM CARACTERÍSTICAS DO LEITE BOVINO**

Pesquisador(es): SOARES, Gessica Ribeiro; ILTCHENCO, Everton; CAPELLI, Jean Carlos;  
NESI, Cristiano Nunes;  
Curso: Agronomia  
Área: Ciências Agrárias

Resumo: O objetivo do estudo foi conhecer a relação entre as características bromatológicas dos alimentos com a qualidade do leite de alguns rebanhos fornecedores de leite a um laticínio na região Oeste de Santa Catarina. Foram analisadas amostras de silagem, forragem e concentrado relacionando suas características bromatológicas (FDN, FDA, PB), com os teores de gordura, proteína, sólidos totais e extrato seco desengordurado do leite produzido em 36 propriedades. A matéria seca total não diferiu entre os alimentos, as fibras foram maiores na forragem em relação a silagem. O concentrado apresentou maior teor de proteína comparado à forragem e à silagem. A média da gordura presente no leite dos rebanhos analisados foi de 3,6 g/100g, a proteína do leite obteve a média de 3,1 g/100g, os sólidos apresentaram a média de 12,1 g/100g e o extrato seco desengordurado do leite, que é composto por todos os componentes do leite exceto a água e a gordura, apresentou a média de 18,8 g/100g. Conclui-se que as características bromatológicas avaliadas nos alimentos não apresentaram alta relação causa/efeito com as variáveis avaliadas no leite.

Palavras-chave: Características Bromatológicas; Forragem; Silagem; Leite.

E-mails: gessicaribeirosoares@gmail.com e cristiano.nesi@unoesc.edu.br