

## Ocorrência de leite instável não ácido (LINA) em propriedades leiteiras da região de Itá/SC

Jéssica Drechmer, Luísa Wolker Fava, Eduardo Jonas Martini dos Santos, Matheus Alberto Pissaia

**Área:** Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - campus Concórdia

**E-mail para contato:** [luisa.fava@ifc-concordia.edu.br](mailto:luisa.fava@ifc-concordia.edu.br)

O Leite Instável Não Ácido (LINA) é caracterizado pela perda da estabilidade da caseína, porém sua acidez está dentro dos parâmetros aceitáveis pela legislação, podendo ser confundido com leite ácido, trazendo prejuízos para a indústria e perdas econômicas para o produtor. O LINA é identificado através de testes de estabilidade ao álcool e acidez titulável. O objetivo do presente estudo foi avaliar a ocorrência de LINA em propriedades leiteiras da região de Itá, Santa Catarina. No período de 03 de abril a 01 de maio de 2016 foram realizadas coletas quinzenais de leite em 35 propriedades leiteiras, totalizando 105 amostras. A temperatura média do dia foi considerada durante as coletas, de acordo com o INMET. As coletas das amostras foram realizadas durante o recolhimento do leite pelo transportador, sendo o leite previamente homogeneizado e a amostra coletada diretamente no tanque de refrigeração por expansão direta. As análises de acidez titulável e estabilidade ao etanol foram realizadas conforme metodologia oficial (BRASIL, 2006), no Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, do Instituto Federal Catarinense, campus Concórdia. O teste de estabilidade ao álcool foi realizado com diferentes graduações alcoólicas (70, 72, 76, 78, 80, 82 e 84 °GL) e, o resultado foi definido como sendo a graduação mais alta em que não houve precipitação do leite na forma de grumos. As amostras foram classificadas em alcalina (acidez <14° D e estável ao álcool 72°GL), normal (acidez entre 14 e 18°D e estável ao álcool 72°GL), ácida (acidez >18°D e instável ao álcool 72°GL) e LINA (acidez entre 14 e 18°D e instável ao álcool 72°GL). Na primeira coleta foi observada a temperatura média de 32°C, 6 amostras apresentaram resultados positivos para LINA, totalizando 17,14% (6/35). Na segunda coleta, com temperatura média de 31°C, 9 amostras apresentaram resultado positivo para LINA, totalizando 25,71% (9/35). Na última coleta, com temperatura média de 20°C, 2 amostras foram positivas para LINA, totalizando 5, 71% (2/35). Conclui-se, que a maior ocorrência de LINA ocorreu nos dias em que a temperatura média do dia estava mais elevada, evidenciando como o estresse calórico pode ter influência sobre a perda da estabilidade da caseína, porém mais estudos devem ser realizados, com maior número amostral, para comprovar tal hipótese. Além disso, outros fatores intrínsecos devem ser avaliados, como genética, fatores nutricionais e de manejo do rebanho.

**Palavras-chave:** LINA. Leite. Acidez titulável