



CIÊNCIA E TECNOLOGIA:
IMPLICAÇÕES NO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

FEPEG

F Ó R U M
ENSINO • PESQUISA • EXTENSÃO • GESTÃO

REALIZAÇÃO:



APOIO:



ISSN: 1806-549X

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO SORO DE QUEIJO

Autores: MARIA PAULA BARBOSA, LUCIANA ALBUQUERQUE CALDEIRA ROCHA, EDSON MARCO SOUZA DOS SANTOS, YASMIM CRISLEY DOS ANJOS ANTUNES, DIEGO BATISTA SOUZA, DIEGO LUCAS SOARES DE JESUS, EMILLY LETÍCIA FERNANDES DOS SANTOS

O soro de queijo é um subproduto oriundo do processamento do leite para a produção de queijos. Este tem potencial poluidor ao meio ambiente quando descartado de forma incorreta, sendo a sua utilização na alimentação animal uma alternativa bastante utilizada. Objetivou-se com este trabalho determinar a composição físico-químicas do soro de queijo visando a sua utilização como aditivo na confecção de silagem de grão de milho reidratado. De acordo com as análises, o pH do soro foi de 5,3 não sendo considerado um soro ácido, o percentual de lactose foi de 4,62%, representado 68% do total de sólidos totais (6,74%). Observou-se teor de proteína bruta de 0,76%, Cinzas de 0,43% e gordura de 0,40%. O teor de umidade foi de 92,6%. O soro analisado pode ser caracterizado como de boa qualidade, com pH aceitável e percentual de lactose que conferem disponibilidade de substrato para as bactérias lácticas, potencializando assim a fermentação das silagens. O soro também pode ser utilizado diretamente na alimentação dos ruminantes, porém deve-se estar atento a quantidade a ser fornecida, de modo que não desencadeie problemas metabólicos e cause problemas no ambiente ruminal. O soro de queijo tem potencial para ser utilizado como aditivo para silagem de grão de milho reidratado, diminuindo a necessidade de água a ser utilizada e fornecendo substratos para os microrganismos fermentadores no processo de ensilagem.

Apoio financeiro: À FAPEMIG e CNPq pela concessão de bolsas de iniciação científica.