



**AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE: QUÍMICA E  
MICROBIOLÓGICA DO DE LEITE DA RAÇA CAPRINA SAANEN DO MUNICÍPIO  
DE COXIXOLA – PB**

**Bárbara Brena Ferreira Ayres<sup>1</sup>, Renato Isidro<sup>2</sup>**

**RESUMO**

A caprinocultura é uma atividade agropecuária importante, especialmente no Nordeste do Brasil, devido à adaptação das cabras ao clima semiárido e à demanda por leite caprino, que é valorizado por suas propriedades nutricionais. No entanto, a produção enfrenta desafios de baixa tecnologia e problemas de saúde animal, principalmente parasitários. A falta de acesso a tecnologias modernas afeta a produção e a qualidade do leite caprino. O leite de cabra é destacado por sua digestibilidade e menor probabilidade de causar alergias em humanos. Além disso, é considerado uma alternativa saudável ao leite de vaca e tem potencial para desenvolver produtos alimentícios funcionais, o que justifica seu valor elevado no mercado. O estudo das características químicas e microbiológicas do leite caprino é crucial para fortalecer a cadeia produtiva e garantir a qualidade do produto. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade química e microbiológica do leite de diferentes produtores em Coxixola-PB e determinar se atende aos padrões estabelecidos pelas regulamentações. O estudo foi conduzido nos Laboratórios de Fitossanidade e Tecnologia de Alimentos da UFCG, com 10 amostras coletadas mensalmente ao longo do período seco e chuvoso em diferentes fases de lactação das cabras Saanen. As análises incluem parâmetros como: pH, acidez titulável, gorduras, proteínas, lactose, redutase, contagem de bactérias por meio do teste de redutase, e células somáticas conforme descritos pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Os estudos sobre a composição do leite de cabra revelam variações de acordo com fatores como raça, idade,

---

<sup>1</sup>Bárbara Brena Ferreira Ayres, engenharia de biosistemas, UATEC, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: barbara.brena@estudante.ufcg.edu.br

<sup>2</sup>Renato Isidro, Dr. Bioquímica Vegetal, Professor, UATEC, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: renatoisidro01@gmail.com



alimentação e condições ambientais. Os resultados mostraram que, embora os índices de produtividade fossem satisfatórios, alguns valores estavam fora das normas vigentes. Isso destaca a necessidade de uma fiscalização mais rigorosa para garantir a qualidade e segurança alimentar. Sugere-se investir em capacitação técnica para produtores e considerar fatores como clima e alimentação na produção de leite de cabra. A variação nos resultados enfatiza a importância do controle e da conformidade com as regulamentações para melhorar a qualidade do leite de cabra. Além disso, visou contribuir para a melhoria da produção de leite caprino e sua comercialização, garantindo a segurança e a qualidade do produto para consumo humano.

**Palavras-chave:** Caprinocultura, leite de cabra, avaliação química e microbiológica.



## EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS: CHEMISTRY AND MICROBIOLOGY OF MILK FROM THE SAANEN GOAT BREED FROM THE MUNICIPALITY OF COXIXOLA – PB

### ABSTRACT

Goat farming is an important agricultural activity, especially in the Northeast of Brazil, due to the adaptation of goats to the semi-arid climate and the demand for goat milk, which is valued for its nutritional properties. However, production faces challenges of low technology and animal health problems, mainly parasites. The lack of access to modern technologies affects the production and quality of goat milk. Goat's milk is highlighted for its digestibility and less likelihood of causing allergies in humans. Furthermore, it is considered a healthy alternative to cow's milk and has the potential to develop functional food products, which justifies its high market value. The study of the chemical and microbiological characteristics of goat milk is crucial to strengthen the production chain and guarantee product quality. In this context, the objective of this work was to evaluate the chemical and microbiological quality of milk from different producers in Coxixola-PB and determine whether it meets the standards established by regulations. The study was conducted at the UFCG Plant Health and Food Technology Laboratories, with 10 samples collected monthly throughout the dry and rainy season at different lactation stages of Saanen goats. The analyzes include parameters such as: pH, titratable acidity, fats, proteins, lactose, reductase, bacterial count through the reductase test, and somatic cells as described by the Brazilian Agricultural Research Corporation (EMBRAPA). Studies on the composition of goat's milk reveal variations according to factors such as breed, age, diet and environmental conditions. The results showed that, although the productivity indices were satisfactory, some values were outside the current standards. This highlights the need for stricter oversight to ensure food quality and safety. It is suggested to invest in technical training for producers and consider factors such as climate and food in the production of goat's milk. The variation in results emphasizes the importance of control and regulatory compliance to improve goat milk quality. Furthermore, it aimed to contribute to the improvement of goat milk production and its



commercialization, ensuring the safety and quality of the product for human consumption.

**Keywords:** Goat farming, goat milk, chemical and microbiological evaluation.