

# Qualidade do Leite de Cabra: uma questão de bom gosto

*Lea Chapaval\**  
*Daniele Cristina Timbó Magalhães\*\**

Os consumidores estão assumindo uma posição cada vez mais exigente quando se trata de produtos destinados à alimentação humana no que diz respeito à certificação para garantia de segurança alimentar, sustentabilidade dos processos de produção e produtos de alta qualidade.

Mas afinal, o que é qualidade? Segundo dicionários, qualidade é uma característica superior ou atributo que distingue positivamente, ou que faz algo sobressair em relação a outros. Podemos dizer então que qualidade dos alimentos engloba quatro importantes pontos: as características intrínsecas ao produto, tais como, odor, sabor, cor, características nutricionais e aparência geral; fatores higiênicos sanitários da produção como o fato de não oferecer riscos à saúde do consumidor (não conter resíduos ou microrganismos patogênicos ou deteriorantes); aspectos ligados ao mercado, como preço, disponibilidade de compra, marketing utilizado e, finalmente, porém não menos importante, as percepções dos consumidores quanto ao produto que, atualmente, estão voltadas para os âmbitos social, cultural e ambiental.

O leite de cabra é um alimento que contém nutrientes indispensáveis ao crescimento, desenvolvimento e saúde humana, sendo obtido, na produção primária, pela ordenha (retirada do leite) total e ininterrupta de fêmeas caprinas saudáveis, bem alimentadas e descansadas.

---

\*Médica-veterinária com mestrado em Nutrição Animal e doutorado em Ciências (Energia Nuclear na Agricultura). Atualmente é pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos.

\*\* Médica veterinária

E-mail: [sac@cnpq.embrapa.br](mailto:sac@cnpq.embrapa.br)

O leite de cabra vem conquistando mais consumidores no Brasil, e porque não falar no mundo, por ser um alimento rico em vitaminas A e D, fósforo, possuir uma maior quantidade de cálcio, ter menos colesterol e ser facilmente assimilado pelo organismo, por ter partículas de gordura menores que o leite de vaca. Ainda é indicado na alimentação de pessoas alérgicas ao leite de vaca, por possuir pequenas quantidades de caseína, e não apresentar a  $\beta$ -lactoglobulina.

Por ser um alimento nutritivo, também é um excelente meio de cultura, em que poderão se desenvolver microrganismos patogênicos e deteriorantes, que podem causar alterações nas características do produto; características sensoriais, físicas e químicas e trazer prejuízos ao processamento industrial, além de provocar danos à saúde humana. A qualidade do leite deverá estar estreitamente vinculada a critérios de manejo higiênicos, desde a sua obtenção na ordenha, no acondicionamento após sua retirada, no transporte, no beneficiamento e na comercialização, evitando-se problemas de ordem econômica e de saúde pública.

Em termos legais, a Instrução Normativa N° 37, de 31/10/2000, aprova o regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite de cabra, e determina alguns limites para indicadores, tais como: contagem bacteriana total, acidez titulável, densidade relativa, índice crioscópico e contagem de células somáticas, sendo que cada um desses indicadores são extremamente úteis para a indústria e para os produtores na padronização de um produto final de qualidade. Células somáticas do leite são as células de defesa que o organismo animal remete ao úbere em resposta a uma infecção das células de descamação do epitélio mamário. A contagem de células somáticas do leite de cabra é uma ferramenta indicativa da saúde do rebanho e, conseqüentemente, da qualidade do leite. Ainda não foram estabelecidos limites máximos oficiais para a contagem de células somáticas no leite de cabra. Pesquisas vêm sendo feitas pela Embrapa Caprinos e Ovinos e diversos parceiros para o estudo desse parâmetro para que a atividade leiteira caprina no Brasil esteja inserida na globalização da economia, podendo oferecer uma matéria-prima de qualidade superior e padronizada, tanto para o comércio internacional quanto o nacional.

As tendências para o mercado de alimentos nos mostram que hábitos atuais do consumidor incluem verificar a data de validade, estado da embalagem e especificação dos produtos. Não podemos nos esquecer que, também como consumidores que somos, queremos mais: o leite de cabra a ser oferecido nos mercados deverá possuir qualidade e quantidade advindas de um rebanho produtivo criado de acordo com padrões técnicos estabelecidos; e os derivados, padronizados e de acordo com o que o consumidor quer e pode pagar. Para isso, deverá haver uma cadeia transparente entre os fornecedores de insumos, produtores, laticínios, supermercados e consumidores que serão os ganhadores no final.

Artigo publicado no site [www.caprilvirtual.com.br](http://www.caprilvirtual.com.br) em 20 de dezembro de 2009.  
Texto de responsabilidade dos Autores.