

Informe Técnico

IT002/2016

Leite Lina

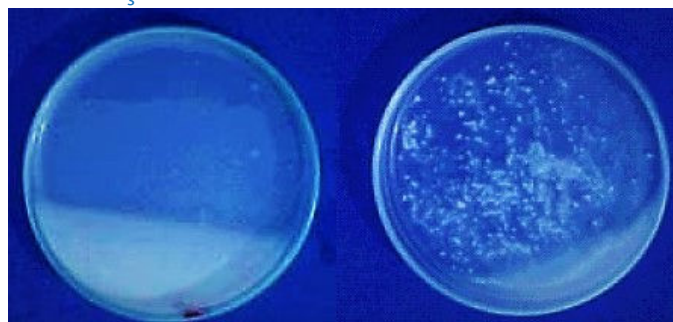
O leite LINA é o nome dado ao leite que coagula quando realizado o teste do Alizarol (álcool 80°GL+alzarina) e rejeita o mesmo, porém não apresenta acidez Dornic fora dos padrões (14-18° dornic). O principal motivo que leva a produção do leite LINA é a sub-alimentação, alimentação desequilibrada e/ou fatores ligados à estágio da lactação e CCS alta (contagem de células somáticas). A sub-alimentação, além da restrição alimentar, está ligada ao stress térmico, falta de água com qualidade e volumoso com alto teor de MS, porém, fraco nutricionalmente.

Na alimentação desequilibrada está associada a acidose ruminal e o desequilíbrio energia/proteína. Quanto ao estágio de lactação e alta CCS, após o 10º mês de lactação e a alta CCS, elevará os valores de cálcio iônico aumentando a força iônica entre as micelas de caseína, tornando-as mais susceptíveis à precipitação, quando um agente desestabilizador é aplicado, como é o caso da ação desidratante do teste do Alizarol. Dependendo dos motivos acima descritos, 7 dias são suficiente para tornar um leite normal em LINA.

A indústria rejeita o leite por que o teste do alizarol positivo não pode diferenciar o leite considerado ácido do leite LINA, pelo simples fato dos dois testes coagulam a solução. No caso do leite ácido, as bactérias fermentam a lactose do leite (açúcar do leite) que se transforma em ácido láctico, impossibilitando da indústria produzir alguns derivados como leite longa vida entre outros, diferentemente do leite ácido, o leite LINA já sai da glândula mamária com alterações químicas, portanto, tem baixa carga bacteriana e não tem acidez elevada, o fato é que essa alteração degrada



a micela da caseína (proteína verdadeira do leite), por um desequilíbrio salino na modificação dos sais presentes na composição do leite que ao reagir com o teste do álcool coagula. O leite LINA além de diminuir o rendimento industrial, alterar cor e textura dos queijos (mais macio e dificuldade no fatiamento) e pode gerar problemas de produção de derivados, principalmente o leite LLV (leite longa vida) que pode não suportar o processo térmico de esterilização.



Esquerda – Negativo ao Teste do Álcool | Direita – Positivo ao Teste do Álcool

Caso o leite do produtor seja reprovado no teste do alizarol, o que o produtor pode fazer é ferver o mesmo, pois, o ácido não suporta a pasteurização e vai talhar e o leite LINA vai ferver sem talhar. O leite Lina é próprio para consumo e pode ser aproveitado para fazer alguns queijos artesanais bem como leite fermentados no caso da indústria.

A KERA, tem em seus produtos, a levedura (LEVUMILK), algas marinhas, tamponantes (ambos no PROBOVI LACTAÇÃO PLUS) e Adsorvente de Toxinas (KERA ADS) que auxiliará na prevenção e reversão do quadro de LINA. PS: A sigla LINA significa “LEITE INSTÁVEL NÃO ÁCIDO” e está causando muitos prejuízos a produtores de leite.

EDSON LUIZ BIRCK

Graduado em Medicina Veterinária

Pós-graduado em Clínica, Reprodução e Nutrição de bovinos.