



## **Fatores nutricionais que afetam a gordura do leite**

A composição do leite é determinada por vários fatores como: raça, genética, estágio de lactação, sanidade, conforto animal e nutrição. As tendências atuais da comercialização do leite demandam a obtenção de certos produtos lácteos que, em geral, são influenciados pela composição do leite. Nos últimos anos, diversas empresas compradoras de leite têm implementado sistemas de pagamento por qualidade do leite, com bonificação para baixos teores de células somáticas, baixa contagem bacteriana e teores elevados de sólidos do leite, especialmente gordura e proteína. Assim, esse texto terá como destaque os principais fatores que afetam os conteúdos de gordura do leite.

Flávio Augusto Portela Santos

A gordura é o componente de maior variabilidade do leite, podendo oscilar entre valores baixos (2,0%) e altos (4,0% ou mais). Seu teor é fortemente influenciado pela genética, por fatores nutricionais e ambientais. Metade da gordura secretada no leite é produzida na glândula mamária da vaca e a outra metade vem da gordura da dieta e da gordura mobilizada do tecido adiposo do animal. A síntese de gordura do leite na glândula mamária responde diretamente a alterações no padrão de fermentação ruminal, visto que nesse processo são produzidos tanto os precursores quanto metabólitos reguladores da fermentação.

A fibra é o componente da dieta que mais diretamente afeta a mastigação, ruminação e consequentemente a produção de saliva, principal responsável pelo tamponamento ruminal. Com a redução no nível de fibra e aumento no teor de carboidratos não fibrosos da dieta, ocorrem redução no pH e mudanças nos padrões de fermentação no rúmen, que ocasionam decréscimo nos teores de gordura do leite. É importante salientar que apenas o nível de fibra na dieta não garante manutenção dos níveis de gordura do leite. Aspectos qualitativos da fração fibrosa também interferem tanto no consumo de forragem, quanto no padrão fermentativo do rúmen e com isso são capazes de alterar o teor de gordura no leite. O tamanho de partículas do alimento volumoso influencia a mastigação, a ruminação do animal e a taxa de passagem da digesta pelo rúmen. Tudo isso faz com que dietas com o mesmo teor de fibra possam ter efeitos diferentes na composição do leite.