

TEOR PROTEICO DO LEITE

Verifica-se que no nosso País se vai começar a pagar o leite ao produtor de acordo com um novo parâmetro: **TEOR PROTEICO**.

No entanto, pretende-se igualmente um teor butiroso não inferior a 4%.

O ideal será a obtenção de um leite cujo o teor proteico mínimo se situe nos 3,3% e com um teor butiroso mínimo de 4%.

Sabe-se que muitas vezes as variações do teor butiroso são inversas às do teor proteico.

Pretende a TNA com esta informação alertar para os factores que afectam a variação de teor proteico do leite.

1. FACTORES NÃO ALIMENTARES

1.1. Nível de produção

O aumento da produção de leite acarreta uma diminuição do teor proteico do mesmo, sobretudo em produção acima dos 16/20 Kg de leite diários. Inversamente, uma diminuição da produção incrementa o teor proteico do leite.

1.2. Período de Lactação

A produção de proteína do leite acompanha a curva de lactação, ou seja, quanto maior for a produção de leite mais proteína é produzida, mas percentualmente o seu teor baixa.

1.3. Número de Lactações

O teor proteico do leite das vacas múltiparas é mais elevado do que nas primíparas.

Assim, será mais alto na 2ª. lactação relativamente à 1ª., na 3ª. face à 2ª. e assim sucessivamente.

1.4. Estações do Ano

As vacas paridas durante os meses frios produzem leite com um teor proteico mais elevado do que as paridas durante os meses quentes (Junho a Setembro).

1.5. Genética

O melhoramento genético do rebanho é o factor de maior peso, visando um aumento proteico do leite. Impõe-se pois a introdução de sémen seleccionado para o efeito.

2. FACTORES ALIMENTARES

A dieta pode afectar positiva ou negativamente o teor proteico do leite, no entanto, só em muito pequena escala podemos conseguir aumentos da proteína láctea, bem mais difícil de regular do que o teor butiroso.

Do ponto de vista alimentar, eis alguns aspectos que devemos ter em consideração:

2.1. O valor energético do alimento tem maior influência no teor proteico do leite do que o valor da proteína alimentar.

Desta forma impõem-se a utilização de concentrados com altos valores energéticos.

A variação de 1 UFL na dieta de uma vaca pode modificar, no mesmo sentido, à volta de 0,5g proteína/kg leite, sem haver qualquer variação no teor butiroso.

2.2. Impõe-se igualmente o aumento do teor de amidos de degradação média/baixa no rúmen e simultaneamente uma diminuição no seu teor de fibra que, no entanto, não deve comprometer a fisiologia ruminal.

2.3. Teores de gordura elevados no alimento penalizam o teor proteico do leite. A limitação da gordura do concentrado é pois um dos aspectos a não esquecer.

2.4. Sabe-se hoje que a proteína alimentar influi menos no teor proteico do leite do que o valor energético do alimento.

Na verdade alimentos com menos proteína bruta, mas com teores de proteína By-Pass mais elevados parecem influenciar positivamente o teor proteico do leite.

A utilização de aminoácidos bio-protegidos (metionina e lisina) favorecem igualmente a proteína láctea.

2.5. Teores de amido de média/baixa fermentação ruminal, na ordem dos 15 a 20% da matéria seca ingerida, favorecem o teor proteico do leite.

Assim, a mandioca constitui importante fonte de amidos, a custos razoáveis.

2.6. O aumento da proporção de concentrado na dieta das vacas face ao alimento de base influi favoravelmente na taxa proteica do leite.

Nas vacas de alta produção impõe-se mesmo uma percentagem de 50% de concentrados relativamente à matéria seca ingerida.

2.7. A silagem de milho, face às forragens verdes ou silagens de erva, constitui o alimento de base de eleição, já que pelo seu valor energético favorece o teor proteico do leite.

Gerir dentro do possível ao longo do ano a administração às vacas de silagem de milho é um papel importante que cabe aos produtores de leite:

Gráfico 1 – Alimento de base utilizado: Azevém *ad libitum* e 2 kg de palha. Teor de amido muito baixo 10,8% da M.S.

Gráfico 2 – Alimento de base utilizado: Silagem de milho *ad libitum* e 2 kg de palha. Teor de amido correcto 18%.

Gráfico 3 – Alimento de base utilizado: Silagem de milho 6 kg de M.S., Azevém 5,5 kg M.S. e palha 2 kg. Teor de amido correcto 15,9%.

CONCLUSÃO:

Obter um teor proteico elevado sem comprometer o teor butiroso depende de inúmeros factores e o alimento não é o mais importante para o efeito.

Será da conjugação de todos os parâmetros intervenientes no processo, que poderemos atingir os nossos objectivos.

Aos produtores de alimentos compostos cabe a produção de alimentos bem balanceados que ajudem a atingir boas performances zootécnicas.

Devemos fazer notar que desde o início da sua actividade, a TNA se preocupou em ter disponíveis para os seus clientes vitaminas e ácidos aminados bio-protegidos no sentido de se melhorarem estes aspectos da qualidade do leite.

Ao produtor de leite compete escolher touros ou sémen para I.A. que permitam produzir vacas com maior aptidão para produzir leite de mais elevado teor proteico.

A TNA tomou a liberdade de enviar duas fórmulas “esqueleto”, uma destinada à complementação de silagem de milho e uma segunda para complementação de forragens verdes/silagem de ervas, de forma a elucidar os pontos de vista expostos.

Aveiras de Cima, 28 de Abril de 1993

SERVIÇOS TÉCNICOS

LB/PS