

O LEITE DE CABRA

LAMARTINE ANTONIO DA CUNHA
Docente Livre e Assistente da 5.a cadeira
da E. S. A. "Luiz de Queiroz"
UNIVERSIDADE DE S. PAULO

A cabra, é sem duvida entre as especies domesticas sob o mesmo regime alimentar, o animal que, relativamente produz maior quantidade de leite. Entretanto está tambem sujeita á varios factores que podem facilmente fazer variar, não só a quantidade, como a qualidade do leite.

Dentre esses fatores causadores da variação da quantidade e qualidade do leite, podemos citar os seguintes : a raça, o temperamento, a atividade das mamas, o momento de ordenha, a composição dos alimentos, etc. Para a verificação da influencia desses factores, varios experimentadores colocaram, varias cabras de diversas raças em condições mais ou menos identicas, alimentaram nas com os mesmos alimentos, e notaram que umas produziam melhor leite que outras.

Têm-se observado que o leite da ordenha da manhã, é mais gordo, que o da tarde, e que os primeiros jactos, são mais ricos em caseina e pobres em gordura, ao passo que o ultimo leite é muito mais gordo.

A composição do leite de cabra, varia com as raças, como se pôde verificar pelo quadro seguinte, no qual o Prof. H. du Pléssis, reuniu as melhores analyses feitas desse leite :

COMPOSIÇÃO	Cabra COMUM	Cabra CACHEMIRA	Cabra ANGORA'	Cabra do EGYPTO
Materia graxa . . .	3,70	4,00	4,05	8,49
CASEINA	3,50	3,65	3,53	3,55
LACTOSE	5,02	5,40	5,24	5,40
SAES MINERAES . .	0,85	0,83	0,59	0,82
ALBUMINA	1,35	1,42	1,39	1,46
AGUA	86,08	84,30	85,20	80,30
	100,00	100,00	100,00	100,00

Outro experimeditador, fez a comparação entre o rendimento de 5 vacas Holandezas e 5 cabras Syrias, alimentadas especialmente com o fim de obter o maximo de secreção lactea.

Para as vacas, o rendimento médio foi de 16 kgs, com a composição seguinte :

Caseina	3,00 %
Albumina	1,20 %
Materia gorda	3,20 %
Lactose	4,30 %
Saes mineraes	0,70 %
Agua	87,60 %

Para as 5 cabras Syrias, o rendimento médio foi de 3k 8, com a seguinte composição :

Caseina	3,50 %
Albumina	1,35 %
Materia gorda	4,10 %
Lactose	3,10 %
Saes mineraes	0,65 %
Agua	87,30 %

Assim, submetidas ao mesmo regimen e cuidados dados ás vacas leiteiras, as cabras produsiram um leite proporcionalmente mais abundante, mais delicioso, mais digestivel e infinitamente mais salubre que aquele das vacas.

E' preciso observar que, para as cabras conservarem a sua produção, torna-se preciso manté-las em estabulos, cuja temperatura oscile entre 15-18°C., pois elas sofrem muito tanto

com a elevação, como com a baixa temperatura. São animais que precisam ser tratados com brandura, pois verificou-se que as cabras nervosas ou mal tratadas, geralmente secam completamente o leite.

INFLUENCIA DA ALIMENTAÇÃO SOBRE O LEITE

A alimentação é fator preponderante sobre a qualidade e quantidade do leite, isto devido a ação das propriedades esencias da agua contida nos alimentos.

Os alimentos ricos em açúcar e aquosos, aumentam a quantidade de carne e de gordura. Observou-se que cabras alimentadas somente com trevo, produziam leite com 4 % de lactose e 2 % de materia graxa, e quando alimentadas com feno e batatas, o leite continha 3 % de cada um dos elementos acima referidos.

Uma alimentação seca, produz pouco leite, porem mais espesso, separando-se o creme com dificuldade; e quando o animal é alimentado exclusivamente com forragens muito aquosas, verifica-se augmento do leite e diminuição tanto da materia graxa como da caseina.

O leite proveniente de forragens verdes, adquire certas propriedades que compensam a inferioridade resultante duma elevada porcentagem de agua. Entretanto, as boas propriedades adquiridas pelo leite de cabras mantidas em pastagens ao ar livre, desaparecem desde que essas pastagens sejam muito sombreadas, húmidas, com vegetação de má qualidade, bastante aquosas, acidas e com aroma desagradavel. Um leite obtido em taes condições será pobre em creme, caseina e desprovido de certo aroma suave que caracteriza o bom leite.

As melhores forragens, quando administradas sós e por muito tempo, produzem leite ruim, ao passo que uma alimentação variada, mesmo que seja de qualidade mediocre, dá bons productos.

Todos os principios que o estomago não póde digerir, os medicamentos, os venenos e mesmo certos productos que se encontram nas plantas, passam *in natura* no leite, alterando para melhor ou para peor as suas qualidades; isto se observa com o tomilho, herba cidreira, herba doce, alfazema, funcho, etc, que tornam o leite butiroso e lhe comunicam um gosto agradavel.

Entretanto, outras plantas produzem, o contrario, assim as *couve*s e quasi todas as cruciferas, as *alcachofras*, o *absinto*, as *ramas de batatas*, transmitem amargor; a *cenoura*, um certo odor; as *folhas de milho*, o *bagaco de beterraba*, um gosto açucarado; as *cebolas*, os *alhos* e as *hervilhas verdes*, lhe comunicam um gosto desagradavel e o odor que os caracteriza, após um consumo de 3-4 dias.

Em geral, tudo o que produz irritação sobre uma parte do corpo, sobre a pele, os intestinos, a bexiga e a matriz, como os purgativos, os diureticos, o vinagre lançado no nariz; tudo o que provoca fadiga, enfraquecimento, as sangrias, as molestias, os sudorificos, diminuem a secreção das mamas.

A INFLUENCIA DA ORDENHA E O BOM LEITE

O bom leite não deve ser nem muito espesso, nem muito liquido; ele deve ser de um branco mate. Numa mesma ordenha, pode-se encontrar um leite bastante diferente, quando separado em duas partes: o primeiro será mais magro que o segundo. O primeiro é dezesseis vezes menos abundante em creme, em igual quantidade, é muito menos productivo em manteiga. A ordenha da manhã produz melhor leite, devido ao repouso do animal, tempo mais prolongado no ubre, e que portanto teve mais tempo para se enriquecer em materia graxa.

As cabras ordenhadas uma ou duas vezes ao dia, produzem melhor leite que as que são ordenhadas 3 ou mais vezes, no mesmo espaço de tempo. O leite das cabras ordenhadas uma unica vez, è espesso como creme.

A medida que a cabra se aproxima da epoca da parição, o seu leite diminue, porem torna-se mais rico em gordura. Imediatamente, após o parto, torna-se albuminoso e enfraquece durante alguns dias, para em seguida melhorar suas qualidades.

Para se conhecer exactamente a composição do leite, torna se preciso fazer uma analise; entretanto pode se praticamente fazer uma idéia das suas qualidades, por um simples exame que consiste no seguinte: o bom leite é branco, ligeiramente amarelado e bastante consistente. Pode-se verificar essa consistencia, lançando-o em pequenas gotas sobre um corpo solido. O mau leite, dum branco azuladò e muito limpido, espalha se em gotinhas transparentes, ao passo que o bom, espalha se em globulos dum branco mate

Piracicaba, Novembro de 1938.