

IMPACTOS DO LEITE INSTÁVEL NÃO ÁCIDO (LINA) NA PRODUÇÃO LEITEIRA

IMPACTS OF NON-ACIDIC UNSTABLE MILK (LINA) ON MILK PRODUCTION

Karilla Rodrigues Ferreira Dutra¹

Kimberlly Buozi Faria¹

Maria Clara Silva Peres¹

José Tiago das Neves Neto²

Leite LINA é uma condição caracterizada pela instabilidade do leite de vaca, sem alteração na acidez, sendo frequentemente confundida com o leite ácido. Essa instabilidade ocorre devido à perda da estabilidade da caseína, a principal proteína do leite, que representa cerca de 80% do total de proteínas presentes. Trata-se de um problema relevante, que pode comprometer a qualidade do leite e, consequentemente, os produtos derivados. É essencial disseminar o conhecimento sobre leite LINA, compreender as causas dessa condição, identificando fatores de risco associados e avaliando estratégias de manejo voltadas para sua prevenção. A presente metodologia envolveu a realização de uma revisão bibliográfica, utilizando artigos científicos e sites de 2016 a 2023, a pesquisa foi conduzida através da plataforma Google Acadêmico. A formação do leite LINA pode ser influenciada por diversos fatores importantes. Entre eles, destaca-se a alimentação inadequada, pois tanto a baixa qualidade quanto a quantidade insuficiente de nutrientes podem comprometer a produção de proteínas essenciais, afetando a estabilidade do leite. O estresse térmico, especialmente em períodos de altas temperaturas, também impacta negativamente esse processo, assim como a lactação prolongada, que altera a composição do leite ao longo do tempo. Outro aspecto fundamental é levar em consideração as particularidades de cada animal, visto que características individuais influenciam significativamente a formação do leite, sendo essencial manter rigorosas práticas de manejo sanitário. Diferente do leite ácido, que apresenta alta acidez, o LINA ocorre mesmo com pH normal, tornando sua identificação mais desafiadora. A instabilidade proteica do LINA compromete a eficiência dos processos industriais, como a pasteurização e a fabricação de derivados lácteos resultando em perdas econômicas para produtores e indústrias. Além disso, a

¹ Discente do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – Unifimes.
Kimberllybuozif@gmail.com

² Docente do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – Unifimes.



detecção do problema pode ser desafiadora, pois os métodos convencionais de avaliação da qualidade do leite nem sempre identificam prontamente a instabilidade. Um dos métodos utilizados para identificar essa instabilidade é o teste do álcool. Ele consiste em misturar uma amostra de leite com uma solução de álcool a 72%. Se o leite permanecer estável, sem precipitação, é considerado adequado. Caso ocorra coagulação, indica-se instabilidade, classificando o leite como LINA, e ele é rejeitado. É possível afirmar que a prevenção e tratamento do LINA é um desafio na produção leiteira, afetando a qualidade e o aproveitamento do leite. Seu surgimento destaca a necessidade de um controle rigoroso em todas as etapas, desde a alimentação dos animais até o processamento. A adoção de práticas adequadas de manejo e nutrição é essencial para minimizar esse problema e garantir um produto mais estável e rentável para produtores e indústrias.

Palavras-chave: Acidez. Caseína. Instabilidade. Leite.

Keywords: Acidity. Casein. Instability. Milk.