

10^a Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

INCLUSÃO DA TORTA DE LICURI (*Syagrus coronata*) NA DIETA DE VACAS LEITEIRAS E SEU IMPACTO NO RENDIMENTO DO QUEIJO DE COALHO

Luciano José Batista¹, Renilde Cordeiro de Souza¹, Alenilda Carvalho de Novais¹,
Alessandra Oliveira de Araújo²

(1) SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, Polo Senhor do Bonfim. (2) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim. E-mail: renildesouza2015@gmail.com

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Pannel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim-Ba.		

Resumo:

Considerando sua ampla disponibilidade em regiões semiáridas e seu potencial como recurso alimentar regional, o licuri desponta como uma alternativa sustentável para a nutrição de bovinos leiteiros. Objetivou-se incluir a torta de licuri na dieta de vacas leiteiras para avaliar o rendimento do queijo de coalho. Foram utilizadas 3 vacas mestiças Holandês x Gir no terço médio da lactação, com peso corporal médio inicial de 499 ± 58 kg, distribuídas em delineamento experimental quadrado latino 3x3. Os tratamentos foram constituídos de dietas contendo níveis de inclusão da torta de licuri, a saber: T1 – 0% de inclusão da torta de Licuri; T2 – 2,5% de inclusão da torta de Licuri; T3 – 5,0% de inclusão da torta de Licuri. Os volumosos utilizados foram a silagem de milho e a palma forrageira *in natura* picada, cujas proporções eram de 40% e 30% respectivamente. As amostras de leite foram coletadas e submetidas à coagulação com adição de coalho líquido. Após a formação da massa, realizou-se o corte, dessoragem e prensagem. Realizou-se a salga úmida dos queijos que foram mantidos sob refrigeração por 24 horas. O rendimento foi determinado com base na razão entre a massa de queijo coalho produzido (kg) e a quantidade de leite utilizada (kg). O rendimento dos queijos de coalho foram de: 11,85%, 11,62% e 12,0% para os níveis de 0; 2,5 e 5% de torta de licuri. Concluiu-se que os níveis de inclusão da torta de licuri não influenciaram no rendimento dos queijos de coalho.

Palavras-Chave: Alimento alternativo; queijo artesanal, gastronomia nordestina.

Referências:

PINHEIRO, J. S.; SÁ JUNIOR, E. M.; BRITO, R. S.; BRANCO, L. C. C. Rendimento de queijo de coalho produzido em diferentes temperaturas. *Revista Semiárido De Visu*, v. 13, n. 3, p. 234-248, jun. 2025.