**Ocorrência do leite instável não ácido (LINA) em uma propriedade leiteira**

**em Bagé-RS**

O teste do álcool é utilizado para medir a estabilidade física do leite, determinando seu aceite ou sua rejeição por parte da indústria, no momento da coleta. O leite instável não ácido (LINA) acomete rebanhos leiteiros alterando as propriedades físico-químicas do leite e caracterizando-se pela perda de estabilidade da caseína, resultando em sua precipitação na prova do álcool, sem entretanto, haver acidez titulável elevada, acima de 18 graus Dornic (ºD). As causas do LINA ainda não estão totalmente esclarecidas. Acredita-se que em épocas de menor oferta de pasto ou silagens com alto teor de fibras e excesso de concentrados proteicos que alterem o equilíbrio cálcio-magnésio, poderão ser uma das causas do LINA. A precipitação do leite ao teste do álcool resulta em prejuízos ao produtor e na indústria. Esses resultados levam a confusões, pois o leite é erroneamente interpretado como ácido, sendo rejeitado pela indústria que não aceita este tipo de leite pelo fato de coagular nas placas do esterilizador. O presente trabalho teve por objetivo analisar o rebanho leiteiro de uma pequena propriedade rural no interior do município de Bagé, na localidade do Passo do Perez para verificar as condições sanitárias dos animais e a possível ocorrência de LINA, visto que as condições de higiene do local não são as mais adequadas. As coletas foram realizadas pela manhã e à tarde, no mês de julho, que é uma época de menor quantidade de pasto disponível. O proprietário conta com 70 vacas, sendo que destas, 34 estão em lactação, sendo alimentadas com silagem, concentrado e pouco pasto. Foram avaliadas 18 vacas e retirado o leite de todos os quartos, onde foi realizado o teste California Mastite Teste (CMT) que é um teste qualitativo para a presença de células somáticas no leite e verificar a possibilidade de estar com mastite e possivelmente ácido. Destes, 14 foram positivos ao CMT. Foi feita a coleta dos mesmos em frascos estéreis, e enviados ao laboratório de Microbiologia da Urcamp- Campus Rural, Bagé em uma caixa isotérmica com gelo para serem realizados os seguintes testes: acidez titulável pelos graus Dornic (ºD) e precipitação à prova do álcool 76% para verificar a estabilidade do mesmo. Todos os leites analisados estavam com acidez menor que 13ºD. Oito tetos (57,14%) foram positivos ao teste e seis (42,85%) foram negativos. Concluímos que uma das causas desta instabilidade se deva a época do ano em que a alimentação não é tão abundante e também ao oferecimento de silagens muito fibrosas.