

Tecnologia e Produção

Qualidade higiênico-sanitária na obtenção do leite cru na Comunidade de Torino/Carlos Barbosa/RS

Veronica Ballotin Baroni, Lucia de Moraes Batista e Shana Paula Segala Miotto
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus Bento Gonçalves*

O leite é um alimento completo e capaz de prover importantes componentes para o crescimento e a manutenção da saúde humana, requerendo cuidados higiênicos e de manejo para garantir sua qualidade e segurança. A garantia da qualidade higiênico-sanitária depende da adoção de técnicas apropriadas a cada tipo e escala de produção, bem como de metas atingíveis ao produtor rural. A natureza perecível do leite faz com que seja necessária a aplicação de alto padrão de higiene durante a ordenha e condições adequadas de estocagem, para manutenção das suas propriedades intrínsecas. Promover a educação do produtor em relação às práticas adequadas a serem utilizadas na atividade leiteira, desenvolvendo e estimulando a competência pessoal dos trabalhadores do campo são fatores que norteiam a gestão da qualidade em alimentos, permitindo a disseminação do conhecimento e a aproximação entre ensino e prática. A primeira etapa do desenvolvimento do projeto foi o acompanhamento e diagnóstico das condições da ordenha em doze produtores da comunidade de Torino/Carlos Barbosa com auxílio de uma planilha pré-estabelecida, avaliando fatores para obtenção do leite com qualidade higiênico-sanitária, com uma pontuação de 0 a 3 para cada fator. As condições das propriedades, suas particularidades e escala de produção também foram levantadas. Após o término da ordenha de todos os animais e completa homogeneização do leite de conjunto, coletaram-se seis amostras de leite representativas de cada produtor em frascos estéreis. As amostras foram submetidas as análises de acidez em °Dornic, alizarol, pus, sangue, álcool, pH, teste de filtração e lactofermentação, contagem total de bactérias aeróbias mesófilas, coliformes totais e termotolerantes. De acordo com a legislação vigente, duas amostras obtiveram um resultado acima dos limites estabelecidos para a contagem total de bactérias aeróbias mesófilas. Cerca de 50% das amostras resultaram positivo para coliformes totais e termotolerantes. Três amostras resultaram positivo para pus e duas apresentaram acidez acima do limite estabelecido. Os resultados laboratoriais conjuntamente com o diagnóstico realizado durante a ordenha permitiu traçar um paralelo aos resultados negativos, conjecturando os problemas pontuais que podem estar afetando a qualidade do leite, permitindo acompanhar os produtores de forma mais eficiente nas mudanças necessárias. Na primeira intervenção, o executor/extensionista procurou não interferir no procedimento, buscando a realidade do local, valorizando o conhecimento do produtor e procurando estabelecer uma relação de confiança, pois a forma atual de extensão rural deve ser participativa, valorizando o trabalho e o conhecimento do produtor. A confiança que o extensionista estender ao produtor na primeira etapa e contato pode ser a chave para a execução das orientações e mudanças requeridas nos procedimentos durante o acompanhamento aos produtores.

Palavras-chave: Ordenha. Produtor Rural. Sanidade Animal. Segurança Dos Alimentos.

*Orientador