

Leite como matéria-prima: sua obtenção higiênico-sanitária e fatores relacionados

Veronica Ballotin Baroni
Lucia de Moraes Batista



A importância econômica e social da produção de leite constitui fonte de interesse interdisciplinar, pois participa diretamente na formação de renda e emprego de um vasto número de produtores e, indiretamente, devido à manufatura desta matéria-prima, empregada em diversos produtos alimentícios. A qualidade do leite cru e dos produtos fabricados a partir dele se deve aos cuidados relacionados na fonte de produção primária, empreendidos pelo produtor rural no campo.

A extensão rural, nesse processo de obtenção do leite, com qualidade higiênico-sanitária, é de suma importância para a continuidade da educação no campo e a formação do estudante de forma completa, com a participação ativa do produtor, visto que a educação é um processo de troca de saberes e experiências. A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão foi o alicerce para a execução do projeto 'Qualidade higiênico-sanitária na obtenção do leite cru na Comunidade de Torino/Carlos Barbosa'. A convivência com a realidade vivida no campo e a prática, vista na sua totalidade, das teorias perpassadas, propicia ao estudante vivências impossíveis de serem obtidas em sala de aula (Figura 1).

Ao mesmo tempo, o produtor rural passa a ver a instituição de ensino de forma mais próxima, alcançável, ligada e preocupada aos seus interesses específicos. A aproximação faz com que o mesmo se sinta valorizado, pois é, de fato, um protagonista nesse processo. Segundo palavras de N.B., produtor local, 'muitos estudantes vêm aqui pesquisar e analisar a

FOTOS VERONICA BALLOTIN BARONI



Fig. 1. Momento da coleta de dados na propriedade

propriedade, mas é a primeira vez que um retorna à propriedade para relatar os resultados de sua pesquisa, nos sentimos valorizados’.

Com uma produtividade elevada, aproximadamente dez mil litros diários, a comunidade de Torino é uma importante bacia leiteira. Com uma média em torno de 50 anos de experiência no ramo da pecuária de leite, os produtores da localidade participaram ativamente do crescimento e dos avanços na área. Tendo vivido num tempo em que a obtenção do leite se dava de forma manual, numa quantidade muito menor que nos dias de hoje, em que ‘aquele que produzia vinte litros por dia, era considerado um grande produtor de leite’, segundo palavras de D.P., produtor local.

A maioria das propriedades possui o método de manejo de semiconfinamento, possível pela extensão das terras locais. Na Figura 2, pode ser visualizado o confinamento dos animais, em uma das famílias visitadas, em que os mesmos passam a noite e uma parte do dia. Boa parcela dos produtores possui o sistema mecanizado de obtenção do leite, porém alguns ainda adotam o sistema ‘balde ao pé’.

O projeto mencionado atuou em doze propriedades da Comunidade de Torino, acompanhando a ordenha completa dos animais na referida comunidade e coletando amostras de leite para posteriores análises laboratoriais, que foram realizadas no Laboratório de Alimentos e de Microbiologia do Campus Bento Gonçalves. Foram, ainda, colhidos elementos das características de produção, assim, além de atuar de forma extensionista, produziram-se dados para pesquisa do leite cru, tanto em laboratório quanto através da observação e questionamentos. Desta forma, a atuação, assim designada, propiciou maior conhecimento ao estudante extensionista, bem como ao próprio produtor, que pôde esclarecer dúvidas quanto aos seus procedimentos durante a obtenção do leite, tendo ainda um resultado individual da qualidade higiênico-sanitária da sua matéria-prima.

Os resultados demonstraram a ótima qualidade do leite produzido nesta comunidade que, em grande parte, possui um número de microrganismos significativamente abaixo do



Fig. 2. Local do confinamento de uma das propriedades

limite estabelecido em legislação nacional. Estes dados evidenciam o interesse em gerar um leite em melhores condições, sendo o fator pagamento por qualidade um grande incentivador deste processo. A maioria dos produtores locais produzem o leite tipo C, sendo que um deles passou a ter o seu leite classificado como Tipo B no decorrer da execução do projeto. Outros, ainda, estão na busca desta classificação, a qual demanda melhorias dos métodos de ordenha e monitoramento sistemático.

A metodologia de manter todos os dados da propriedade em planilhas, com controle de todos os procedimentos, como soluções empregadas na higienização, quantidades, dias e horários de tudo que é realizado no tanque leiteiro têm sido uma nova realidade e um desafio, ao qual o produtor tenta acostumar-se. Neste contato direto com o meio rural, pôde-se identificar claramente a preocupação quanto às exigências atuais, em relação à segurança dos alimentos e à manutenção das propriedades intrínsecas do leite, com baixo número de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

Da mesma forma, a reciclagem dos conhecimentos e a busca de novos saberes devem ser uma constante em qualquer setor. Assim, o projeto buscou atualizar os conhecimentos já sabidos pelos produtores, reforçando a importância dos procedimentos corretos durante e após a ordenha, mas também esclarecendo possíveis falhas neste processo, confrontadas às análises realizadas no leite pelo estudante extensionista, visando à gestão contínua da melhoria da qualidade higiênico-sanitária da matéria-prima. Além, obviamente, da oportunidade de vivenciar no campo as práticas teóricas adquiridas em sala de aula.

Veronica Ballotin Baroni é acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFRS, Campus Bento Gonçalves. E-mail: veronicabaroni12@gmail.com

Lucia de Moraes Batista é docente Dr^a. Engenheira de Alimentos do IFRS, Campus Bento Gonçalves. E-mail: lucia.batista@bento.ifrs.edu.br

NOTA

Apoio: PROEX. Projeto de Extensão: Qualidade higiênico-sanitária na obtenção do leite cru na Comunidade de Torino/Carlos Barbosa.