

Práticas para melhorias da higiene e qualidade do leite

Janáina Sauthier¹, Gean Bussolaro², Carla Verônica Vasconcellos Diefenbach³

RESUMO

A qualidade do leite é influenciada por fatores zootécnicos associados ao manejo, alimentação e armazenagem. Tal fato tem sido foco de preocupação entre pecuaristas e consumidores nos últimos anos. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo trazer conhecimentos a respeito das questões de higiene e qualidade do leite, promovendo melhorias da produção leiteira, em propriedades rurais do município de Chapada e Ronda Alta/RS. Desenvolvido questionário de diagnóstico e aplicação dos mesmos nas propriedades selecionadas, verificando assim, as condições que se encontravam quanto à higiene e qualidade do leite, auxiliando nas principais deficiências de higiene que estão ligadas a problemas de treinamento de mão de obra, dificuldades de infraestrutura e uso de produtos ou de procedimentos inadequados.

Palavras-chave: Higiene. Qualidade. Leite. Extensão.

Introdução

A qualidade do leite é influenciada por fatores zootécnicos associados ao manejo, alimentação e armazenagem. Tal fato tem sido foco de preocupação entre produtores e consumidores nos últimos anos. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo a realização de um planejamento estratégico para resolver problemas relacionados à higiene e qualidade do leite. Visto que a cadeia produtiva do leite relaciona-se principalmente na composição nutricional do sólidos, higiene e sanidade para que o produtor seja bonificado pela exigências da Instrução Normativa 62⁴ e também para proporcionar ao consumidor um alimento seguro e de ótimo valor nutritivo. O trabalho foi desenvolvido em propriedades leiteiras da região de Sertão/RS e municípios limítrofes durante o ano de 2016.

Para obtermos uma melhoria na produção devemos levar em consideração vários aspectos da produção leiteira, o conhecimento técnico de práticas que influenciam a composição e a qualidade

¹ Estudante do Curso de Bacharelado em Zootecnia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFRS) - Campus Sertão. sauthierjana@gmail.com

² Estudante do Curso Técnico em Agropecuária do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFRS) - Campus Sertão. geanbussolaro@gmail.com

³ Doutora em Educação. Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFRS) - Campus Sertão. carla.diefenbach@sertao.ifrs.edu.br

⁴ Normativa 62 exige controle da qualidade do leite, impondo limites de 100 mil/ml para Contagem Total Bacteriana (CTB) e 400 mil/ml para Contagem de Células Somáticas no leite.

do leite, permite tomadas de ações preventivas de monitoramento e controle, desde o momento da ordenha e o rápido resfriamento, passando pelo transporte isotérmico, até a indústria e seu processamento adequado, para que chegue ao consumidor um produto de alta qualidade, de aceitação, tanto no mercado interno, quanto no externo.

O objetivo é trazer conhecimentos a respeito das questões de higiene e qualidade do leite, promovendo o desenvolvimento e a melhoria da produção leiteira em propriedades rurais de pequeno porte das localidades do município de Chapada e Ronda Alta, e assim, oportunizando o desenvolvimento regional.

Escolha das propriedades

Com o objetivo de promover o desenvolvimento e melhoria da qualidade do leite, foi realizado uma primeira visita em 7 propriedades de produção leiteira nos municípios de Chapada e Ronda Alta, onde assinaram um termo de consentimento, concordando na participação do projeto. Esses estabelecimentos produzem mais de 100L/dia, sendo a produção leiteira a principal atividade realizada pelos pecuaristas.

Visitas as propriedades e elaboração de dados

Após realizados estudos teóricos para desenvolver um questionário e identificar os principais problemas à higiene do leite, seguiu-se para o contato direto com os envolvidos. Na segunda visita, foi feita a aplicação dos mesmos, verificando assim as condições que se encontravam as propriedades quanto à higiene e qualidade do leite. Para entender a situação do leite das propriedades visitadas, buscou-se indicadores da qualidade do leite das grandes indústrias, no período de janeiro à agosto de 2016. E com isso entendeu-se as reais situações das propriedades.

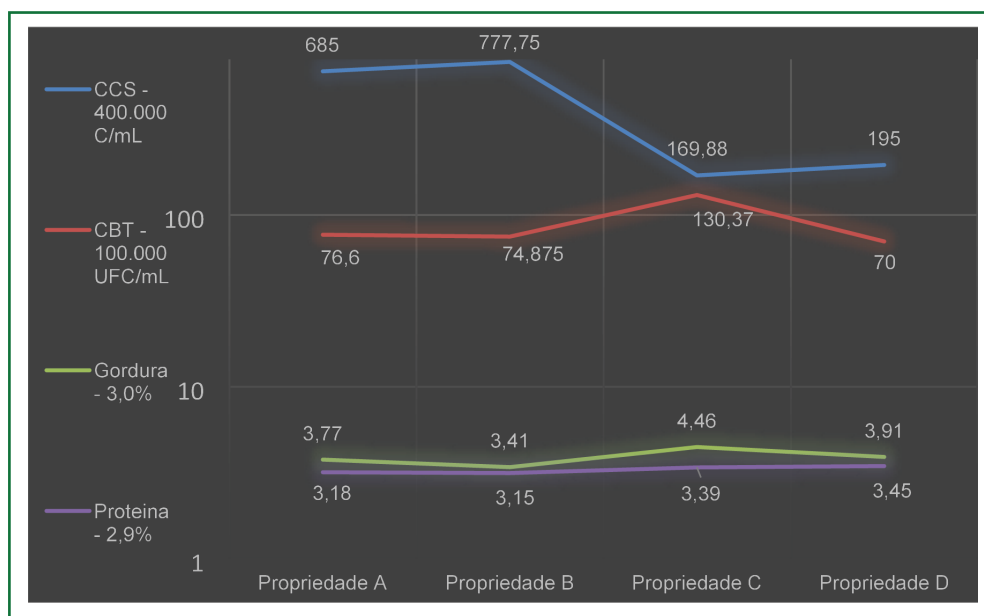


Gráfico 1. Extratos da qualidade do leite no período de (jan./ago.). Fonte: Janaina Sauthier.

Retorno as propriedades

Na terceira visita foi realizado acompanhamento das práticas de ordenha desenvolvida pelo pecuarista na sala de ordenha, e assim, registrando os principais problemas de execução, recomendando propostas de melhoria da qualidade do leite.

Diagnóstico e recomendações

Os Principais problemas encontrados, nas propriedades visitadas, relaciona-se ao manejo da ordenha, falta de preparação do úbere antes da ordenha, ausência da realização de procedimentos como a desinfecção dos tetos antes da ordenha com o produto *pré-dipping* (Figura 1), seguido da secagem com papel toalha descartável (Figura 2) e após a ordenha a desinfecção dos tetos com o produto pós-dipping (Figura 3). Utilização do uso de produtos ou procedimentos inadequados para realização da higiene dos equipamentos de ordenha. A inexistência da realização do Teste da caneca do fundo preto e Teste CMT (Califórnia Mastite Teste) para diagnosticar infecção no úbere ocasionada pela mastite clínica e subclínica (Figura 4). O diagnóstico correto da mastite clínica segundo Pereira (2010) será realizado pela sintomatologia e a mastite subclínica poderá levar a incapacidade funcional da mama, causando prejuízos econômicos. O processo de refrigeração do leite deve ser imediato após a coleta, a fim de evitar a rápida proliferação de microrganismos. Essas práticas não efetuadas ou realizadas de forma incorreta, podem afetar a qualidade do leite.

➔ **Figura 1.**
Utilização do
Pré-dipping.



⬇️ **Figura 2.** Utilização do papel toalha.



⬆️ **Figura 3.** Utilização do Pós-dipping.



⬅️ **Figura 4.**
Realização do
Teste CMT.

Fonte: Janaína Sauthier.

Constatou-se a ausência de práticas de melhoria da qualidade do leite, para reverter este processo recomendou-se a realização de procedimentos adequados, ressaltando a importância de adotar técnicas de manejo, que desta forma, minimizarão a Contagem de Células Somáticas (CCS) e a Contagem Bacteriana Total (CBT), já que estas, tem grande intervenção na qualidade do leite e na bonificação da indústria que valoriza o produto de melhor qualidade para o produtor (MAIA, 2014).

As propriedades visitadas acolheram nossas sugestões e apontamentos de melhoria, mediante a apresentação de justificativas teóricas, que foram testadas ao longo do projeto, todas as informações foram repassadas de forma clara, a fim de facilitar o entendimento dos pecuaristas, ressaltamos aqui, a importância do diálogo extensionista para a progressão da cadeia produtiva leiteira de boa qualidade.

Considerações finais

O trabalho desenvolvido ao longo desse projeto, desde a revisão bibliográfica para alcançar justificativas teóricas, medindo consignações técnicas nas propriedades leiteiras, proporcionou aos envolvidos muito aprendizado e experiências diante ao crescimento profissional. Além de proporcionar interação da extensão Universitária com a comunidade, podendo auxiliar em muitas propriedades, nas principais deficiências de higiene que estão ligadas a problemas de mão de obra treinada, dificuldades de infraestrutura e uso de produtos ou de procedimentos inadequados. Se os produtores superarem as dificuldades enfrentadas no dia a dia, poderão elevar, consideravelmente, a qualidade do leite, que conseqüentemente aumentará a geração de renda, pois o preço do litro do leite está diretamente ligado à qualidade apresentada pelo produto. ■

Referências

CARVALHO, M. **É possível termos uma nova relação entre produtores e indústrias?** In: Revista leite integral, número 59, ano 8, fevereiro 2014.

GONÇALVES, J. N. **Manual do produtor de leite.** Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2012. 864p.

MAIA, P. V. et al. **A Instrução normativa 62.** 2014. Médica Veterinária/Mestre, Universidade Federal de Minas Gerais. Disponível em: <<http://www.rehagro.com.br/plus/modulos/noticias/ler.php?cdnoticia=2665>>. Acesso em 17 maio de 2016.

PEREIRA, E. S. et al. **Novilhas leiteiras.** Fortaleza: Graphiti gráfica e editora ltda, 2010. 632 p. : il.

RODRIGUES, Eliane. **Qualidade do leite e derivados: processos, processamento tecnológico e índices.** Eliane Rodrigues... [et al.].-- Niterói: Programa Rio Rural, 2013.