

QUALIDADE DO LEITE

Produzido pela Emater/RS-Ascar - FEV/18

Recomendações para melhorar a qualidade do leite

Os animais devem:

- ser mantidos em ambiente limpo e confortável;
- receber alimentação equilibrada e água de qualidade;
- ser mantidos livres de doenças e parasitas*.

****No caso de aplicação de qualquer produto veterinário, observar o período de carência.***



As instalações devem:

- possibilitar conforto ao ordenhar e evitar estresse nos animais;
- permitir uma adequada insolação e ventilação;
- possibilitar o destino correto dos dejetos;
- possuir água corrente de qualidade e facilitar a limpeza.

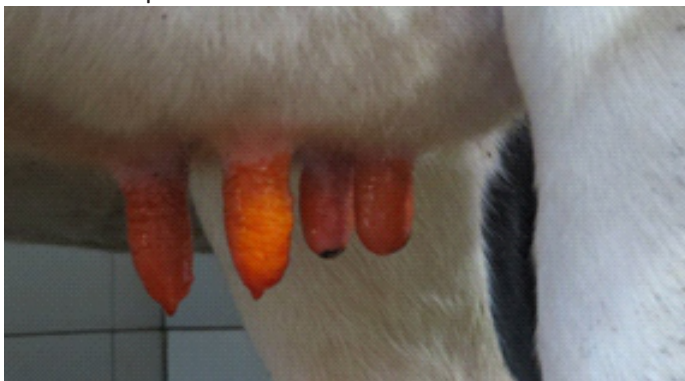


O ordenhador deve:

- possuir boas condições gerais de saúde e ausência de ferimentos nas mãos;
- cuidar da higiene pessoal;
- utilizar roupas limpas, boné e, se necessário, luvas;
- manejar os animais com tranquilidade.

Na ordenha:

- manter sempre a mesma rotina;
- avaliar e eliminar os três primeiros jatos de leite de cada teto, em caneco de fundo escuro ou telado;
- lavar os tetos apenas quando estiverem muito sujos.
- aplicar solução pré-dipping;
- secar os tetos com toalha de papel descartável;
- evitar a entrada de ar nas teteiras na hora da colocação;
- evitar a sobreordenha para não machucar os tetos;
- aplicar solução pós-dipping (selante);
- manter os animais em pé por, no mínimo, uma hora após a ordenha.



Na regulagem e manutenção da ordenhadeira:

- verificar diariamente o nível de óleo da bomba, a tensão e alinhamento da correia, o nível de vácuo e o número de pulsações;
- substituir semestralmente (ou 2.500 ordenhas) as teteiras e os demais componentes de borracha;
- solicitar, periodicamente, visita do técnico da empresa fabricante.

Higienização da Ordenhadeira

- logo após a ordenha, enxaguar o equipamento com água morna (entre 35 e 45°C) para eliminar os resíduos de leite, mantendo o equipamento aquecido para facilitar a ação dos detergentes;
- lavar com detergente alcalino clorado para eliminar resíduos de gordura e proteína;
- circular o detergente com água entre 70 e 75°C por 10 minutos. No final da lavagem a temperatura deve ser superior a 45°C;
- lavar a ordenhadeira com detergente ácido para evitar a formação da “*pedra do leite*” no interior da ordenhadeira;
- a frequência da utilização do detergente ácido deve seguir a orientação técnica, no mínimo, uma vez por semana;
- circular o detergente com água entre 40 e 45°C, por 5 minutos.

Higienização do resfriador

- enxaguar o interior com água entre 35 e 45°C;
- preparar solução com detergente alcalino clorado (70 a 75°C), ou utilizar detergente neutro para limpeza;
- esfregar todas as superfícies internas do tanque, com escovas ou esponjas apropriadas;
- lavar com detergente ácido, com água entre 40 e 45°C, no mínimo uma vez por semana.

Resfriamento do leite

No máximo três horas após a ordenha, a temperatura do leite deve ser reduzida para:

- 4°C em tanque de expansão direta (à granel)
- 7°C em tanque de imersão (de tarros).

Quanto mais rápido acontecer o resfriamento do leite, menor será a mutiplicação bacteriana.

O que é leite de qualidade?

Leite de qualidade é aquele que apresenta cor, sabor e aroma característicos, alto valor nutritivo, com baixa contagem de células somáticas e bactérias e sem substâncias contaminantes ou adulterantes.

O que são células somáticas?

É a soma das células de defesa do organismo da vaca que passam para o leite e das células do próprio úbere.

A **contagem de células somáticas (CCS)** elevada indica a ocorrência de mamite nas vacas.

Para identificar as vacas com alta CCS realizar o Teste da Raquete (CMT), ou enviar leite para análise.

O que são bactérias?

São microrganismos que contaminam o leite, causando prejuízos aos produtores, à indústria e aos consumidores.

Contagem Bacteriana Total (CBT) elevada indica deficiência de higiene ou falha no resfriamento do leite.

Observação

Além do controle de qualidade realizado pelas indústrias, uma amostra de leite deve ser analisada mensalmente por um laboratório credenciado no Ministério da Agricultura para verificar o atendimento dos parâmetros definidos em Instrução Normativa .

Valores previstos na IN 77 de 26/11/2018.	
Contagem Bacteriana (UFC/ml)	Máximo de 300.000*
Contagem de Células Somáticas (CCS/ml)	Máximo de 500.000

* A indústria deve interromper a coleta do leite na propriedade que apresentar, por três meses, resultado de média geométrica acima do padrão.



OUTRAS RECOMENDAÇÕES

A água utilizada na higienização dos equipamentos pode ser uma das causas da contaminação do leite, por isso é indicado submeter a água a algum processo de tratamento como filtração e cloração.

Determinar a quantidade de água necessária para lavar os equipamentos e seguir a dosagem de detergente recomendada pelo fabricante.

Após lavagem, enxaguar os equipamentos com água limpa até retirar todos os resíduos de detergente.

Meia hora antes de cada ordenha, enxaguar os equipamentos com solução sanitizante.

Semanalmente, verificar se há necessidade de desmontagem do equipamento.

Resp. técnico: Jaime Ries - Escritório Central - Porto Alegre/RS

INFORMAÇÕES: Escritórios Municipais Emater/RS-Ascar - www.emater.tche.br



tv.emater.tche.br facebook.com/EmaterRS youtube.com/EmaterRS [@EmaterRS](https://twitter.com/EmaterRS)