

Obtenção de leite com qualidade: o que o produtor precisa saber

Para o produtor de leite em Rondônia, o resfriamento do leite permite a redução das despesas de frete e, em muitos casos, o aumento do preço recebido, em função da melhor qualidade do produto entregue. Para os laticínios, o sistema de coleta a granel torna mais eficiente a coleta que pode passar a ser feita em dias alternados. A economia na plataforma de recepção do laticínio também é um fato que vale ser ressaltado, assim como a eliminação da necessidade de manuseio e lavagem de latões.

O que é um leite de qualidade?

As qualidades nutricionais do leite se devem ao fato deste se constituir como uma rica fonte de proteínas, cálcio, fósforo, magnésio e vitaminas, sendo considerado um alimento natural perfeito. O leite é um excelente meio de desenvolvimento de microrganismos, o que o torna um produto suscetível à deterioração.

A obtenção de um leite com qualidade envolve ordenha higiênica, manutenção de condições sanitárias e limpeza dos utensílios utilizados na ordenha, sendo esta manual ou mecânica.

Deve-se ter muita durante a ordenha e do tempo de exposição do leite à temperatura ambiente, os quais contribuem para que o leite seja beneficiado sem alterações significativas da sua qualidade. O resfriamento do leite na propriedade e transporte a granel em tanques isotérmicos preservam propriedades do leite cru que são importantes para seu beneficiamento, evitando alterações decorrentes de fatores ambientais como a acidificação e alterações na estrutura da caseína, importante para a indústria na fabricação de produtos lácteos, como o queijo.

Obtenção higiênica do leite

Durante a ordenha pode ocorrer a contaminação através da exposição e contato do leite com bactérias presentes no úbere, nas tetas, no solo, nas fezes, nas mãos e roupas do ordenhador, nas instalações, ordenhadeiras, tanques de armazenamento, latões ou baldes. Para a obtenção de um leite de qualidade na propriedade é importante que sejam observados alguns fatores, tais como:

- ♦ Ordenhar somente animais sadios, uma vez que animais doentes transmitem microrganismos presentes no sangue do animal para o leite, e no caso de doenças ou infecção do úbere, mesmo o leite obtido higienicamente pode conter microrganismos prejudiciais à saúde humana. A eliminação dos primeiros jatos de leite de cada teto faz com a maioria dos microrganismos presentes no úbere não contaminem o leite, além do que é com os primeiros jatos que podemos observar, através da utilização da caneca de fundo preto, a formação de grumos e a presença de pus, que indicam a presença de mastite.
- ♦ O ordenhador deve utilizar roupas e ter as mãos limpas para não contaminar o leite, e também não deve tossir, espirrar ou conversar no momento na ordenha nem sobre os utensílios que entram em contato com o leite.
- ♦ O estábulo deve estar localizado longe de estradas e não se deve oferecer ração as vacas em lactação antes ou durante a ordenha, pois desta forma estaremos evitando a contaminação do leite pela poeira. O piso deve ser preferencialmente, cimentado para facilitar a limpeza e as paredes devem permitir a sua lavagem. O estábulo deve ser provido de cobertura e a água deve ser tratada com

solução clorada, hipoclorito de sódio ou água sanitária (2 colheres de sopa para 10 L) para enxágue e lavagem dos utensílios e dos tetos.

- ♦ Na ordenha manual a maior parte das impurezas encontradas no leite vêm do animal que está sendo ordenhado. A melhor maneira de reduzir a contaminação que ocorre através do animal é a utilização de balde semi-aberto e se buscar manter os pêlos dos flancos e do úbere aparados e a cauda contida durante a ordenha. O teto deve ser limpo com água clorada ou com solução contendo 12 a 25 ppm de iodo ou água sanitária (2 colheres de sopa para 10 L) e seco com papel toalha (um para cada teto). Usar coador de boca no latão evita a entrada de impurezas, insetos e dejetos dos animais durante a ordenha.
- ♦ Após o término da ordenha os tetos devem ser imersos em solução desinfetante, como solução de iodo contendo 12 a 25 ppm, e as vacas devem ser mantidas em pé por pelo menos por 30 minutos após a ordenha.

Transporte do leite

A implantação de tanques de resfriamento para a coleta a granel do leite tem como principal objetivo eliminar o sistema de coleta em latões. A implantação do tanque de expansão prevê a possibilidade da sua utilização por diversos produtores associados a um mesmo tanque, o que torna importante alguns cuidados com relação ao transporte do leite que será depositado no tanque. A entrada de um volume leite ácido pode comprometer todo o leite estocado no tanque e para evitar que isto aconteça, o tempo entre o término da ordenha e o depósito do leite no tanque deve ser mínimo possível para assegurar a manutenção da qualidade do leite.

É muito importante que o leite seja levado ao tanque de expansão o mais rápido possível após a

ordenha, preferencialmente num tempo inferior a 2 horas. Quanto mais rápido o leite for resfriado mais se mantém a sua qualidade.

Higiene e sanitização de utensílios e equipamentos

No caso de tanques de expansão comunitários, os produtores continuarão com os latões, que podem se transformar em fonte de contaminação quando não estiverem bem higienizados.

A limpeza do latão na propriedade deve ser feita utilizando-se soluções cloradas. Após a lavagem, o latão deve ser seco antes de receber a tampa, já que os resíduos de água permitem a multiplicação de microrganismos, além de propiciar a corrosão (ferrugem) no caso de latões de ferro estanhado. O latão seco deve ser mantido em posição inclinada (45°) e de boca para baixo para evitar a formação de vapor durante a noite, além da queda de poeira. O uso de estrados para esta finalidade é recomendável.

Para higienização do tanque de expansão, primeiramente, deve ser assegurado que o tanque está desligado. Esta operação pode ser feita em duas etapas: uma de limpeza e outra de desinfecção.

Deve-se realizar primeiro um enxágue com água fria no interior do tanque e nos seus acessórios. Depois, procede-se a limpeza com solução detergente, podendo estar no máximo a 40 °C em concentrações indicadas pelo fabricante. Os produtos de limpeza e desinfecção empregados devem ser aprovados pelo Ministério da Saúde.

Deve-se escovar fortemente a parede interna do tanque, o interior da tampa, o agitador e a sonda termostática. Não devem ser usados utensílios abrasivos. A parte externa da tampa e da parede do tanque podem ser limpas com a mesma solução

indicada para a parte interna. As partes móveis do equipamento (acessórios) devem ser higienizadas separadamente. Após aplicação do detergente, aplicar o desinfetante conforme indicações do fabricante, enxaguar com água potável, deixar escorrer e secar naturalmente (aconselha-se não usar panos, esponjas ou outros materiais na secagem).

O uso de utensílios como escova para a limpeza manual e posterior enxágue com água potável para evitar recontaminação do equipamento é muito importante. O produtor deve se assegurar do grau de segurança dos produtos para a limpeza do tanque antes de comprá-los e exigir da empresa explicações sobre o uso de produto.

A higienização do tanque deve ser feita toda vez que o conteúdo do tanque for recolhido pelo caminhão de coleta. Na limpeza manual, o uso de luvas deve ser entendido como regra básica de segurança para aqueles responsáveis pela limpeza do equipamento.

Informação técnica: Luciana Gatto Brito (Médica Veterinária, D.Sc. em Ciências Veterinárias - Parasitologia, pesquisadora da Embrapa Rondônia, Porto Velho, RO, luciana@cpafro.embrapa.br).
Editoração e layout: Itacy Duarte Silveira.
Fotos: SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural.
Porto Velho, RO, outubro, 2009.
Tiragem: 500 exemplares.

*Obtenção de leite com qualidade,
o que o produtor precisa saber*

