

Importância da qualidade do leite para a cadeia produtiva láctea

Maira B. Zanela*

O leite, por definição do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), é o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

Muito se fala a respeito de qualidade do leite. Mas o que é um leite de qualidade? Qualidade é um termo amplo, que inclui aspectos relacionados a composição química do leite, caracterização física, contaminação microbiana, presença de resíduos, segurança do alimento, etc.

Atualmente, está em vigor uma legislação denominada Instrução Normativa 51 (IN51) do MAPA. A IN51 estabelece normas de produção, identidade e qualidade do leite cru e industrializado. Entre os padrões de qualidade encontram-se: a composição química (teores de gordura, proteína bruta, lactose e sólidos totais), a contagem de células somáticas (CCS) e a contagem bacteriana total (CBT).

A composição química do leite mínima estabelecida pela IN51 para o leite cru é de: 3,0% de gordura; 2,9% de proteína bruta e 8,4% de sólidos desengordurados (que inclui principalmente proteína, mi-

nerais e a lactose – que é o açúcar do leite). As vacas leiteiras podem apresentar diferenças com relação a produção desses componentes no leite, estando relacionadas principalmente com a raça, a alimentação, o estágio da lactação, a sanidade, etc.

“O leite é um alimento fundamental para a saúde humana, que possui aminoácidos e ácidos graxos essenciais, e é uma importante fonte de cálcio e fósforo.”

A contagem de células somáticas (CCS) compreende células de descamação da glândula mamária, mais células de defesa do organismo animal. Ela está relacionada a sanidade do úbere das vacas em lactação, sendo que animais saudáveis apresentam contagens menores que 200.000cél/mL de leite. Vacas que apresentam mastite (inflamação da glândula mamária) apresentam CCS mais elevada. Atualmente a IN51 estabelece como padrão máximo 750.000cél/mL e a partir de julho de 2011, o máximo será de 400.000 cél/mL. Para que o leite produzido apresente uma baixa CCS,

o produtor deve realizar um manejo de ordenha correto, controlando a mastite do rebanho.

A contagem bacteriana total (CBT) diz respeito a contaminação do leite, e está relacionada a higiene de obtenção, mais o resfriamento adequado do leite. Uma CBT ideal seria de menos de 100.000UFC/mL. Problemas de higiene de ordenha, lavagem inadequada de equipamentos e refrigeração inadequada, elevam a CBT. A IN51 estabelece como padrão máximo de CBT 750.000UFC/mL e a partir de julho de 2011, o máximo será de 300.000 UFC/mL.

Quem realiza essas análises e qual a importância desses fatores para a Cadeia Produtiva do Leite?

Essas análises são realizadas em Laboratórios credenciados pelo MAPA, da Rede Brasileira de Qualidade do Leite. No RS, existem atualmente dois laboratórios credenciados, sendo um na UPF, em Passo Fundo e outro na Embrapa Clima Temperado, em Pelotas.

Sobre sua importância, esses fatores afetam todos os elos da cadeia produtiva. Para os produtores de leite, a composição química, a CCS e a CBT têm sido usadas por muitas indústrias como fatores de

bonificação no preço do leite. Desta forma, quanto melhor a qualidade (maior teor dos componentes, menor CCS e menor CBT) melhor o preço recebido pelo produtor.

Por outro lado, a indústria também tem vantagens, pois uma matéria prima de qualidade aumenta o rendimento e permite que os derivados lácteos sejam de melhor qualidade. Os componentes do leite são a base fundamental dos derivados, como queijos, manteiga, iogurtes, etc.

Por fim, os consumidores de leite também se beneficiam, com produtos de melhor valor nutricional. O leite é um alimento fundamental para a saúde humana, que possui aminoácidos e ácidos graxos essenciais, e é uma importante fonte de cálcio e fósforo. Deve ser consumido regularmente, por todas as pessoas (crianças, jovens, adultos e idosos). Entretanto, não deve ser consumido cru, pois pode ser prejudicial à saúde. Por isso, para segurança dos consumidores, deve-se consumir leite e produtos lácteos inspecionados e pasteurizados. Dessa forma, o leite de qualidade beneficia toda a Cadeia Produtiva Láctea.

BEBA LEITE, LEITE FAZ BEM A SAÚDE !

*Pesquisadora da Embrapa/CPACT