

## Higienização do tanque de refrigeração

Letícia Caldas Mendonça<sup>1</sup>  
Alessandro de Sá Guimarães<sup>2</sup>  
Maria Aparecida Vasconcelos Paiva e Brito<sup>3</sup>

A produção de leite de qualidade depende, entre outros fatores, da correta higienização do tanque de refrigeração, no qual o leite permanece armazenado até a coleta pela indústria.

A higienização do tanque de refrigeração deve ser realizada imediatamente após a coleta do leite, ou seja, após o esvaziamento do tanque. Quanto mais rápido começar o processo de higienização, mais facilmente serão removidos os resíduos de leite e as sujeiras.

**Observação 1:** Utilizar somente detergentes de qualidade garantida, registrados na Anvisa e que sejam próprios para a limpeza de tanque de refrigeração.

**Observação 2:** Seguir sempre a recomendação do fabricante do detergente quanto à quantidade, tempo e temperatura da água utilizada na higienização. Estas informações devem constar no rótulo do produto.

**Observação 3:** Utilizar luvas para proteger as mãos, caso a lavagem seja manual.

A higienização do tanque de refrigeração deve seguir as seguintes etapas:

### Pré-enxágue

Enxaguar o tanque de refrigeração com água morna, até a água sair limpa pela válvula, sem vestígios de leite ou sujeiras. Por isso, o volume de água utilizado nesta etapa não é fixo.

- Temperatura da água: 40 °C

### Limpeza com detergente alcalino

Dissolver o detergente alcalino em água e esfregar a solução por toda a superfície do tanque, com o auxílio de escovas e vassouras próprias. Estas vassouras devem ser usadas exclusivamente na limpeza do tanque de refrigeração.

<sup>1</sup>Médica Veterinária, M.Sc. – Pesquisadora da Embrapa Gado de Leite - leticia@cnppl.embrapa.br;

<sup>2</sup>Médico Veterinário, D.Sc. – Pesquisador da Embrapa Gado de Leite - alessandro@cnppl.embrapa.br;

<sup>3</sup>Farmacêutica Bioquímica, Ph.D. – Pesquisadora da Embrapa Gado de Leite - mavpaiva@cnppl.embrapa.br.

**Observação:** Esfregar a pá agitadora do tanque, as válvulas de saída, o encaixe do mangote, a tampa (interior e exterior) e os cantos arredondados.

Enxaguar o tanque com água a temperatura ambiente após a limpeza com o detergente alcalino.

- Temperatura da água: de acordo com o fabricante do detergente;
- Frequência: em toda higienização.

## Circulação do detergente ácido

Esta etapa deve ser realizada semanalmente, ou de acordo com a orientação do técnico que assiste a propriedade.

Misturar o detergente ácido em água e esfregar a solução por toda a superfície do tanque, com o auxílio de escovas e vassouras próprias.

Enxaguar o tanque com água a temperatura ambiente após a limpeza com o detergente ácido.

- Temperatura da água: de acordo com o fabricante do detergente;
- Frequência: uma a duas vezes por semana.

## Sanitização

Enxaguar com solução sanitizante, em água fria, por toda a superfície do tanque de refrigeração, após o último enxágue com água. Após a sanitização, deixar o tanque aberto para secagem.

- Temperatura da água: ambiente
- Frequência: em toda higienização.

**Observação 1:** O sanitizante, geralmente, é uma solução de cloro, em concentração de 200 ppm de cloro livre.

**Observação 2:** Não é necessário enxaguar o tanque de refrigeração com água após a sanitização.

**Observação 3:** O mesmo procedimento deve ser adotado para as latas e latões de leite utilizados na ordenha manual e na ordenha com balde ao pé.

### Comunicado Técnico, 65

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:  
**Embrapa Gado de Leite**  
 Rua Eugênio do Nascimento, 610 – Bairro Dom Bosco – 36038-330 Juiz de Fora/MG  
 Fone: (32) 3311-7400  
 Fax: (32) 3311-7401  
 E-mail: sac@cnpgl.embrapa.br

1ª edição  
 1ª impressão (2012): 150 exemplares

### Comitê de publicações

Presidente: *Rui da Silva Verneque*  
 Secretária-Executiva: *Inês Maria Rodrigues*  
 Membros: *Carla Christine Lange, Carlos Renato Tavares de Castro, Fausto de Souza Sobrinho, João Cláudio Panetto, Kennya Beatriz Siqueira, Marcelo Henrique Otenio, Marcia Cristina de Azevedo Prata, Marcos Cicarini Hott, Marcos Vinicius Gualberto Barbosa Silva, Mariana Magalhães Campos, Marta Fonseca Martins, Mirton José Frota Morenz*

Supervisão editorial: *Leticia Caldas Mendonça*  
 Tratamento das ilustrações e editoração eletrônica: *Carlos Alberto Medeiros de Moura*

### Expediente



Ministério da  
 Agricultura, Pecuária  
 e Abastecimento

