

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS



HIGIENE DO LEITE NA FAZENDA

Embrapa

Amazônia Oriental

De modo geral, o leite produzido no Brasil ainda é de qualidade inferior devido à falta de higiene, tanto no animal e nos materiais de coleta, como também ao descuido do ordenhador. Por não existir energia elétrica na maioria das propriedades rurais, a situação se agrava ainda mais pois impede a refrigeração da matéria-prima, uma das exigências mais importantes para garantir a qualidade do leite.

A qualidade do leite cru está relacionada com o número de bactérias inicial no úbere do animal e do ambiente externo no ato da ordenha. Considera-se leite de boa qualidade aquele que ao sair do úbere do animal contenha aproximadamente de 1.500 a 2.500 bactérias por cm^3 , portanto este trabalho analisa alguns pontos críticos e indica práticas para melhorar esse aspecto, levando em consideração, o animal, os materiais de coleta que entram em contato diretamente com o leite, o ambiente e o ordenhador.

LOCAL DE ORDENHA: Bem arejado e acomodações adequadas aos serviços e que permitam uma higiene completa. As salas de ordenha devem dispor, pelo menos, de pisos acimentados e água em abundância para a higienização dos animais e dos ordenhadores.

CUIDADOS COM O ANIMAL: Para produzir leite de boa qualidade, os animais devem estar em boas condições sanitárias. As vacas devem ser vacinadas contra brucelose e febre aftosa. Ter aparados os pêlos da cauda e às proximidades do úbere, pois constituem um dos maiores disseminadores de microrganismos. É recomendado que as vacas sejam lavadas diariamente e, no momento da ordenha, os úberes devem ser higienizados com água limpa e enxutos com pano, de preferência, de cor branca.

As vacas portadoras de mamite ou mastite devem ser ordenhadas por último. O leite dos animais doentes só poderá ser aproveitado após o tratamento e assegurada a cura do animal. A ordenha deve ser completa e de preferência deixar o bezerro mamar em primeiro lugar.

O LEITE COLOSTRO: Após o parto, durante oito a dez dias, a fêmea leiteira secreta um líquido de cor amarelada, sabor ácido e densidade alta. É o leite colostro que deve ser utilizado apenas pela cria, pelo fato de favorecer a eliminação das primeiras fezes. Este tipo de leite não deve ser misturado aos demais, por ser de fácil deterioração.

ORDENHADOR: Deve ter boa saúde, trabalhar com roupas e mãos limpas, usar botas e boné, manter as unhas aparadas e os cabelos curtos, evitar fumar ou cuspir no chão durante a ordenha. Deve-se limitar à ordenha das vacas. Outras tarefas como: conduzir o animal, apartar, pear, raspar, lavar o piso devem ser realizadas por um auxiliar. Esse trabalhador rural deve ser bem treinado para a atividade e conhecer a importância do leite na saúde dos consumidores.

UTENSÍLIOS: Os baldes, latões e coadores, quando não higienizados devidamente, são os principais responsáveis pela baixa qualidade do leite. Por exemplo, um latão mal lavado pode adicionar até oito milhões de bactérias em cada mililitro de leite. Os utensílios, após o uso, devem ser lavados e esterilizados com uma solução simples de água sanitária à base de 12 ml (uma colher de sopa) para cada litro de água e colocados de boca para baixo, em estrado de madeira.

ORDENHA: É nesta operação que, na maioria das vezes, o leite é contaminado. Portanto, o ordenhador deve tomar alguns cuidados, pois a maioria da contaminação é de origem externa.

1) Primeiros jatos de leite: É importante a dispensa dos primeiros três ou quatro jatos de leite, pois à noite, ao deitar-se, o animal encosta as tetas no solo. Os microrganismos tendem a penetrar pelos canais das tetas. Contudo, se o bezerro mama em primeiro lugar, ele já executa essa tarefa. Então é necessário se fazer a higienização das tetas dos animais com um pano úmido para a retirada da espuma contaminada deixada pelo bezerro.

2) Esgotamento total do leite: A ordenha termina com o esgotamento completo de todo o leite do úbere, cuidado essencial para a conservação deste órgão.

3) Utilização de baldes de boca estreita: Durante a ordenha, partículas sujas aderentes ao pêlo do animal soltam-se e podem contaminar o leite. Essas partículas podem ser o esterco, pêlos, terra, etc. Estudos têm mostrado a eficiência do uso dos baldes de boca estreitas na qualidade do leite onde, numa ordenha normal, obteve-se uma matéria-prima com 29.263 bactérias por cm^3 enquanto que na utilização de baldes de boca larga observou-se uma contagem de 87.380 bactérias por cm^3 .

CUIDADOS COM O LEITE APÓS A ORDENHA: Ao sair do úbere do animal, o leite está na temperatura ideal para a proliferação de bactérias. À medida que o leite vai sendo ordenhado deve ser filtrado em coadores próprios de tela fina. Na região, a prática mais comum de conservação do leite até o momento de ser transportado à usina de beneficiamento é a de deixá-lo sob um abrigo rústico para evitar a incidência dos raios solares. No entanto, o resfriamento, à temperatura entre 4°C a 7°C, num espaço de tempo de duas horas, é o procedimento mais eficaz para a sua conservação.

Luiz Carlos Vieira
Rene Pocard Chapuis
Jonas Bastos da Veiga
Cristóvão Morlly Kaneyoshi Hashiguti de Freitas

Composição e arte:

Armando Neto - ACE
Rinaldo Santa Brígida - ACE

Foto: Arquivo Embrapa

Tiragem: 1.000 exemplares
Belém-PA - 2001



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Área de Comunicação Empresarial
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Fone: 299-4560, Fax (91) 276-4235 CEP: 66017-970
E-mail: sac@cpatu.embrapa.br
<http://www.cpatu.embrapa.br>*

Patrocínio



ALBRAS
ALUMÍNIO BRASILEIRO S.A.