

**EMBRAPA**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA  
Vinculada ao Ministério da Agricultura  
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos - CNPC  
Fazenda Três Lagoas, Estrada Guairas, km 05  
Caixa Postal 10  
82100 Sobral, CE.

**COMUNICADO  
TÉCNICO**

C.T. n.20 - AGO/89

**PRODUÇÃO HIGIÊNICA DO LEITE DE CABRA**Antônio Silvío do Egito<sup>1</sup>Raymundo Rizaldo Pinheiro<sup>2</sup>

OK

Dentre os alimentos de origem animal, utilizados na alimentação humana, o leite de cabra ocupa um lugar de destaque, devido ao seu alto valor nutritivo. Uma de suas características, é sua alta digestibilidade, sendo, por conseguinte, indicado para alimentação de crianças, idosos e pessoas debilitadas. Porém, o aproveitamento do leite, pelo organismo, está também, condicionado à sua qualidade, a qual está diretamente correlacionada às condições de higiene, durante sua obtenção. A não observância desse ponto, o levará à condições favoráveis ao desenvolvimento de germes, em especial, bactérias que degrada-o em produto de má qualidade ou mesmo imprestável para consumo humano. Portanto, em exploração para produção de leite, há necessidade de manter-se cui-

---

<sup>1</sup>Méd.-Vet., B.Sc. EMBRAPA/CNPC, Caixa Postal D-10, CEP 62100  
Sobral, CE;

<sup>2</sup>Méd.-Vet., M-Sc. EMBRAPA/CNPC.

dados simples, porém eficazes, para obtenção de leite higienicamente aceitável.

Atualmente, tem sido grande a preocupação, não só de técnicos especializados, mas também de produtores, pela produção do leite de melhor qualidade. Para garantir adequada higiene e conservação do produto, é imperioso que ele seja obtido de animais sadios e satisfatoriamente manejados.

É principalmente na fonte de produção que, quando inadequadamente manipulado por pessoas desinformadas, ou com poucos preceitos higiênicos, ocorre a contaminação do leite. Portanto, para se reverter este quadro e produzir um alimento de boa qualidade, há necessidade de seguir alguns cuidados higiênicos básicos, os quais serão discutidos a seguir.

#### Antes da ordenha

- O animal, quando possível, deve ser escovado, evitando dessa forma que resíduos de poeira, fezes, pêlos etc., contaminem o leite no momento da ordenha. Este asseio deverá ser realizado fora da sala de ordenha.
- O local para realização da ordenha deve ser limpo e arejado.
- Os utensílios a serem utilizados para coleta e acondicionamento do leite devem estar limpos e isentos de odores.
- O ordenhador deve gozar de boa saúde; usar unhas sempre aparadas e vestimentas limpas no ato da ordenha.
- O ordenhador deve lavar as mãos e os ante-braços, com água e sabão ou detergente neutro, isentos de odor.

- Já na sala de ordenha, limpar cuidadosamente o úbere e as tetas da cabra, com uma pequena toalha embebida em solução antisséptica. Pode-se utilizar uma solução à base de iodo (biocid), na proporção indicada pelo fabricante. Deve-se ter o cuidado de usar uma toalha por cabra. Portanto, é aconselhável manter várias toalhas feitas de tecido fino (por exemplo: volta ao mundo), que deverão ser manipuladas no recipiente contendo a solução. Após o uso, lavá-las com água e sabão neutro e quando possível, fervê-las antes de usá-las novamente.

#### **Durante a ordenha**

- Ao iniciar a ordenha coletar os primeiros jatos de leite em uma caneca telada ou de fundo escuro. Isto tem dupla finalidade: a primeira, é evitar a contaminação do leite, dado à grande quantidade de bactérias existentes nos primeiros jatos, a segunda, destina-se ao diagnóstico da mastite.
- Não utilizar, para consumo humano, o leite de animais submetidos à tratamentos com antibióticos ou com vermífugos, por um período mínimo de 48 horas após a última aplicação. Existem vermífugos, que ao serem administrados em cabras lactantes, recomenda-se não utilizar o leite, para consumo humano, durante toda a lactação.

**Após a ordenha**

- Imergir as tetas da cabra em solução glicerinoiodada, evitando-se, desta maneira, que bactérias causadoras de mamite penetrem no úbere. Pode-se utilizar a seguinte fórmula:

-Iodo metálico ..... - 3g

-Iodeto de potássio - 3g

-Glicerina iodada ...- 100ml

-Água destilada qsp - 1.000 ml

- Filtrar o leite logo após a sua ordenha, devendo-se utilizar a tela milimétrica. Esta prática é indispensável, pois através dela evita-se que sujeiras como: pêlos, detritos, insetos etc., fiquem em contato com o leite por muito tempo, veiculando, desta forma, milhões de bactérias. Não é aconselhável a filtração com pano, uma vez que o mesmo, quando não convenientemente higienizado, retém nos seus poros, impurezas, as quais poderão contaminar o leite do dia seguinte.
- Proceder a limpeza das instalações e dos equipamentos que foram utilizados, o mais rápido possível.
- Deve-se lavar todo o piso e paredes da sala de ordenha, logo após o seu uso. Uma vez por semana, é aconselhável a sua higienização com cloro, objetivando-se, principalmente, a retirada do lodo, resíduo de fezes etc.

A solução concentrada de cloro poderá ser feita na pró-

pria fazenda, procedendo-se da seguinte maneira:

- a) Dissolver 500 g de hipoclorito de cálcio em um litro de água, a seguir completar para 7,5 litros.
- b) Deixar a solução em repouso por 24 horas, colocar em local escuro ou recipiente de cor âmbar. Na ausência deste, envolver o recipiente em papel. Após 24 horas decantar a parte líquida e desprezar o depósito que se forma no fundo do recipiente.
- c) Acondicionar o líquido em recipiente bem vedado de cor âmbar, ou em local protegido de luz.

- Antes da aplicação, deve-se lavar o piso e paredes. Proceder a aplicação da solução na proporção de 1:1 (uma parte de água para uma de solução). Nos locais que apresentem grande quantidade de lodo, utiliza-se a solução pura. Após passar a solução, retirar o excesso com água.
- Lavar todos os utensílios que foram usados durante a ordenha passando, primeiramente, água para retirar o excesso de leite e com auxílio de uma escova esfregar bem utilizando sabão e detergente inodoro. Enxaguar todos os equipamentos e realizar a desinfecção através da imersão dos utensílios em solução de cloro por um período de 30 minutos e uma hora. A solução de cloro para desinfecção deverá conter, aproximadamente, 250 p.p.m. de cloro. Para preparar esta solução, deve-se juntar 50 ml da solução concentrada, citada anteriormente, para cada 10 litros de água. Após a imersão, enxaguar e guardar todos os utensílios, colocando-os em

estrado a uma altura de 40 cm do solo, emborcados e sem tampa, para que ocorra a secagem.

Salientamos que, a ordenha deverá ser realizada com regularidade, podendo ser feita em instalações simples, porém higiênicas, isoladas das demais instalações e, quando possível, devem possuir janelas e portas teladas, piso de cimento e água de boa qualidade para a sua higienização. Deve estar separada, pelo menos, 150 metros da esterqueira, das instalações dos machos ou qualquer outro local que produza poeira, barulho e odor forte.