

8

LEITE ÁCIDO

Fernando Procópio Scarlatelli
Embrapa Gado de Leite

O QUE É LEITE ÁCIDO

O leite, ao sair do úbere, é ligeiramente ácido, em torno de 16 a 20° Dornic, equivalente ao pH 6,6 a 6,7, cerca de 1,60 a 2,00 gramas de ácido láctico por litro.

Pelas normas vigentes, o leite é considerado ácido se apresentar uma acidez acima de 18° Dornic.

CAUSAS DA ACIDEZ

Uma acidez acima de 18° Dornic é proveniente da acidificação do leite, causada pelo desdobramento da lactose provocada por germes que se acham em multiplicação no leite. Esse leite é impróprio para consumo e industrialização. À medida que o tempo passa, a acidez aumenta, por influência da temperatura e, principalmente, pela falta de higiene com os equipamentos utilizados durante a ordenha.

LEITE SADIO

Este leite é obtido de vacas sadias, livres de doenças, principalmente da mamite, que é uma das causas da acidez do leite, dada à existência de germes que podem também ser prejudiciais à saúde humana. O leite higiênico é obtido ordenhando as vacas em salas de ordenha limpas e arejadas e com o uso de vasilhames adequadamente limpos. Os ordenhadores devem ter as mãos e braços limpos no momento da ordenha.

COMO EVITAR A ACIDIFICAÇÃO DO LEITE

A primeira medida preventiva, a fim de se evitar a acidificação do leite, consiste na obtenção de um leite higiênico e sadio, que deverá ser resfriado a 4°C até no máximo duas horas após a ordenha.

UTILIZE TECNOLOGIAS
PARA MELHORAR A QUALIDADE DO LEITE E AUMENTAR A
PRODUTIVIDADE DO SEU REBANHO

No local da ordenha, os seguintes cuidados devem ser observados:

- ✧ o ordenhador deve manter as mãos e as roupas limpas;
- ✧ a sala de ordenha deve ser limpa e arejada;
- ✧ o balde não deve ser totalmente aberto. Utilizar o recomendado, que possui 1/3 somente na abertura;
- ✧ os latões devem ser previamente limpos;
- ✧ o ordenhador não deve amarrar a vaca, ficando esta tarefa por conta de outra pessoa que não vai tirar o leite;
- ✧ as tetas da vaca devem ser lavadas com água corrente de boa qualidade e enxugadas com papel-toalha descartável;
- ✧ manter o latão abrigado do sol, seja na hora da ordenha, seja no local à espera do transporte;
- ✧ resfriar, sempre que possível, o leite recém-ordenhado e mantê-lo sob refrigeração a 4°C;
- ✧ após a ordenha, transportar o leite para a indústria, no menor tempo possível;
- ✧ não misturar o leite que for ordenhado na tarde do dia anterior e conservado no resfriador com o leite fresco da manhã;
- ✧ não misturar o leite de vaca recém-parida (coloostro), ou com mamite, com o leite bom;
- ✧ coar o leite em coador de "nylon", não sendo recomendado o uso de coador de pano.

Esses cuidados são válidos também para o caso de ordenha mecânica, observando-se a limpeza dos equipamentos.

Se mesmo com os cuidados acima o leite ficar ácido, proceder do seguinte modo:

- ✧ fazer na plataforma de recepção a análise de acidez do leite com o alizarol, usando o aparelho "Dornic", de fácil aquisição;
- ✧ verificar se o caminhão coletor de leite possui cobertura protetora contra raios solares;
- ✧ verificar o horário de chegada do caminhão na plataforma da cooperativa ou usina e acompanhar a análise do leite, comparando os resultados obtidos na fazenda e no laticínio.

O produtor deve estar sempre atento, a fim de evitar a acidificação do leite, principalmente no verão. É que nesse período do ano, com o aumento de produção de leite, fatores adversos (estradas ruins, temperatura elevada) propiciam condições para o aparecimento do leite ácido.