

**39****CUIDADOS NA PESAGEM E NA AMOSTRAGEM DO  
LEITE NO DIA DE CONTROLE LEITEIRO**

**Nilson Milagres Teixeira**  
**Embrapa Gado de Leite**

A melhor maneira de se obter informações sobre as quantidades de leite e seus constituintes produzidos por uma vaca durante a lactação é através de pesagens e amostragens diárias. Isto, entretanto, é impraticável, por causa do custo e dos transtornos advindos de um controle diário. O controle de um dia no mês tem sido considerado suficiente para se obter uma estimativa precisa da produção na lactação. Entretanto, alguns cuidados devem ser observados, para se ter segurança de que os controles mensais representem as quantidades médias diárias de leite e constituintes para um período de 24 horas do dia. Além disso, pessoal treinado e uso adequado dos equipamentos são também necessários.

**Quando ordenhar:**

- a) observe a regularidade de horários na ordenha. Para se ter o controle de um dia, as ordenhas deverão começar sempre em um mesmo horário;
- b) estimule a descida do leite, antes de colocar as teteiras, por prazo não superior a um minuto; atrasos podem reduzir o teor de gordura;
- c) efetue a ordenha o mais rápido possível, sem ser excessiva e sem a preocupação em retirar a última gota. Um indicador de fluxo poderá mostrar quando o leite deixa de escoar;
- d) ordene as vacas na mesma ordem, todos os dias.

**Pese o leite, após ordenhar**

- **Balança:** Zere a balança para excluir o peso do recipiente com o leite, registrando-se os pesos em quilogramas (kg), com uma casa decimal.
- **Garrações medidores:** Leia o peso do leite na escala do próprio garrafão que reterá todo o leite da vaca recém-ordenhada. É preciso esperar a dissipação da espuma antes da leitura.

## Misture o leite, antes da amostragem

O leite, no início da ordenha, é pobre em gordura e, no final, é bastante rico. Para se ter uma amostra representativa, todo o leite deve ser ordenhado e misturado. Se houver uma boa mistura, não faz diferença se a amostra é retirada da parte superior, do meio ou da parte inferior do reservatório de leite.

- **Balde:** Misture o leite com movimentos de cima para baixo, evitando-se movimentos de rotação que podem separar gordura na superfície do leite.
- **Garrafas medidoras:** Inverta o fluxo de vácuo, após a ordenha. O leite no garrafão irá borbulhar, homogeneizando-se em poucos segundos.

## Coloque identificação nos frascos, para coleta das amostras

Os frascos são específicos para as amostras e contêm três divisões de mesmo volume, sendo o total de leite de aproximadamente 60 mL.

- Rotule os frascos com etiquetas, identificando-se a data da amostragem, o nome e o número da vaca.

## Obtenha uma amostra representativa

Quando o sistema de ordenha for com o uso de balde, obtém-se a amostra por meio de coletor. Quando for por tubulação, abre-se o registro dos garrafas medidores ou desvia-se o leite para um aparelho (milk meter), que, além de fornecer o peso do leite, possibilita a retirada de amostra de leite para análise.

- **Duas ordenhas:** Use 2/3 do frasco para amostra do leite da primeira ordenha da manhã e o restante para amostra da ordenha da tarde.
- **Três ordenhas:** Use 1/3 do frasco por ordenha.
- Verifique, ao final de cada coleta, os frascos para se ter certeza de que o leite de todas as vacas foi amostrado e de que os frascos correspondentes às vacas secas, que deixaram o rebanho, estão vazios.

## Garanta qualidade da amostra

Cada frasco deverá conter uma pastilha de dicromato de potássio, como conservante do leite. Para se obter a eficiência esperada, a concentração de dicromato na amostra deve ser de um mg/mL de leite.

- Agite levemente o frasco após a adição do leite. A pastilha irá se dissolver em poucos segundos.
- Cuide para que a amostra não esquite muito. Principalmente nos meses mais quentes, é muito importante que o conservante se dissolva e desapareça no leite.
- Cuide para que o tempo entre a coleta e a entrada das amostras no laboratório de análises seja o mínimo, devendo-se também, se possível, conservá-las resfriadas em geladeira, caso não sejam enviadas para o laboratório no mesmo dia. O prazo máximo entre a coleta e a análise é de sete dias.
- Encaminhe os frascos ao laboratório de análises, em recipientes (caixas de papelão, maletas, etc.) com separações internas, tendo-se o cuidado de mantê-los na posição vertical.