

III SIMPÓSIO DE QUALIDADE DO LEITE

2 a 4 de setembro de 2016

Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias – UNESP
Jaboticabal (SP) – Brasil

DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS

01 MELHORIA DA QUALIDADE DO LEITE PRODUZIDO EM PROPRIEDADES ATENDIDAS PELO PROJETO BOVINOCULTURA LEITEIRA - CATI LEITE DO ESCRITÓRIO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DE ITAPEVA, ESTADO DE SÃO PAULO, BRASIL

SILVA, F. C. M.; IZIDORO, T. B.

¹ Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – Escritório de Desenvolvimento Rural de Itapeva – Itapeva/SPRua Major Eurico Monteiro, 143, Jardim Dr. Pinheiro, Itapeva/SP
CEP: 18400-620

E-mail: francisco.moura@cati.sp.gov.br

A Instrução Normativa 51 (IN n. 51), foi publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA em 2002 para regulamentar a produção, identidade, qualidade, coleta e transporte do leite pasteurizado e cru. Posteriormente, em 2011, foi substituída pela IN n. 62 e mais recentemente, em maio de 2016, pela IN n. 7/2016. Os produtores rurais do Sudoeste Paulista têm encontrado dificuldades para adequar o leite que produzem às exigências dessas normativas. O Projeto de Bovinocultura de Leite - CATI Leite (CATI - Coordenadoria de Assistência Técnica Integral da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo), executado pelo Escritório de Desenvolvimento Rural (EDR) de Itapeva, desenvolveu um projeto local para conscientizar e treinar os produtores rurais participantes em técnicas para produzir leite de qualidade dentro dos parâmetros preconizados pelo MAPA. As associações são contatadas e são realizadas palestras, cursos e demonstrações de métodos para sensibilizar os produtores para a necessidade da melhoria da qualidade do leite. Nesses eventos, produtores são capacitados em técnicas de ordenha, higienização do úbere, higienização dos utensílios e equipamentos que entram em contato com o leite e em medidas para o controle de mastites. Utiliza-se o relatório da qualidade do leite que é enviado pelo laticínio aos produtores como ponto de partida para ser efetuada uma avaliação da situação e, após a introdução das medidas corretivas, os resultados dos relatórios são monitorados até atingirem a faixa preconizada pela IN n. 7/2016. De 2010 a 2016 já foram realizados 21 eventos, entre cursos, palestras e demonstrações de métodos em seis municípios da regional, além do acompanhamento individual de todos os produtores que participam do Projeto de Bovinocultura de Leite - CATI LEITE do EDR de Itapeva. Até o momento, o projeto tem permitido que produtores participantes adquiram condições de produzir leite dentro dos parâmetros preconizados pela IN n. 7/2016, resultando, em alguns casos, em ganhos extras gerados pelo pagamento por qualidade que alguns laticínios praticam. Isso propicia o aumento de renda e, consequentemente, melhor qualidade de vida para os produtores de leite da agricultura familiar do Sudoeste Paulista.

Palavras-chave: extensão rural, CCS, CBT.

02 QUALIDADE DO LEITE EM DIFERENTES TIPOS DE SISTEMAS DE ORDENHAS

SILVA, L. P.1; BUENO, C. P.2; COELHO, K. O.2; PASSOS, A. A.3; NEVES, R. B. S.2; SANTOS, A. P. P.2

1 Tecnólogo em Laticínios. Universidade Estadual de Goiás. *Campus* São Luís de Montes Belos. Rua da Saudade, 56, - Vila Eduarda, São Luís de Montes Belos/GO, CEP: 76100-000 - GO. - Brasil, Telefone: (64) 3671-1427.2 Professor Doutor. UEG. *Campus* São Luís de Montes Belos - GO.3 Mestrando em Desenvolvimento Rural Sustentável. UEG. *Campus* São Luís de Montes Belos - GO.

E-mail: allanpassostl@gmail.com

Independentemente do tipo de ordenha adotado, a higiene é um fator determinante para a obtenção de matéria-prima de qualidade e, consequentemente, de seus derivados. É importante que durante o processo de ordenha o produtor implante as Boas Práticas Agropecuárias (BPAs). A escolha do tipo de ordenha dependerá de vários fatores como: número de animais que serão ordenhados, capacidade de investimento do produtor, nível de produção animal, disponibilidade de espaço e de pessoas capacitadas para realizar a ordenha de maneira correta. Diante do exposto, o presente trabalho foi delineado para comparar três tipos de ordenha: manual,

balde ao pé e circuito fechado, em relação à qualidade do leite, considerando os parâmetros contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT). Os dados foram submetidos à análise de variância, utilizando-se o *Software Sisvar*, e ao teste *Tukey* para comparação das médias, com nível de significância para rejeição da hipótese de nulidade de 5%. Visando à obtenção de normalidade, os valores de CBT e CCS foram submetidos a transformações logarítmicas. Os resultados não apresentaram diferenças estatisticamente significativas ($p < 0,05$) para CCS. Já para CBT, todos os sistemas de ordenha apresentaram diferença significativa, sendo inferior em uma unidade logarítmica para balde ao pé e duas unidades logarítmicas para circuito fechado. A ordenha mecânica de circuito fechado foi a que apresentou menor índice de CBT. A análise das principais fontes de contaminação microbiana -superfície e a água residual dos latões e tanques de expansão e tetos mal higienizados -apresentou similaridade entre os tipos de ordenha avaliados. Foi constatado que a qualidade da água pode ser determinante para a qualidade do leite, e apesar de não ter sido realizada a análise físico-química e microbiológica dela, observou-se que os procedimentos de armazenamento, eram mais bem executados nas propriedades com ordenha mecânica, fato possivelmente relacionado com os resultados obtidos. Ressalta-se que, independentemente do sistema de ordenha adotado, se a aplicação das BPAs for adequada, espera-se que o leite apresente contagens similares, o que não ocorreu no presente trabalho. **Palavras-chave:** obtenção, manejo, higiene.

03 CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES COMO FORMA DE OTIMIZAÇÃO NA OBTENÇÃO HIGIÊNICA DO LEITE

MARIM, H. C.1; BUENO, C. P.2; NEVES, R. B. S.2; COELHO, K. O.2; PASSOS, A. A.3; SANTOS, A. P. P.2

1 Tecnólogo em Laticínios. Universidade Estadual de Goiás. *Campus* São Luís de Montes Belos. Rua da Saudade, 56 - Vila Eduarda, São Luís de Montes Belos/GO, CEP: 76100-00, Telefone: (64) 3671-1427. 2 Professor Doutor.Universidade Estadual de Goiás. *Campus* São Luís de Montes Belos/GO.3 Mestrando em Desenvolvimento Rural Sustentável. Universidade Estadual de Goiás. *Campus* São Luís de Montes Belos - GO.

E-mail: allanpassostl@gmail.com.

A qualidade do leite pode ser influenciada pela alimentação do animal, manejo, genética, raça e período de lactação. Para que todos esses pontos sejam satisfatoriamente alcançados, culminando com a produção de leite dentro de padrões de qualidade regulamentares, é necessário que os produtores de leite tenham acesso a informações sobre o assunto. Diante do exposto, o presente trabalho foi delineado para fornecer capacitação a produtores rurais e colaboradores sobre a produção de leite de qualidade e, paralelamente, acompanhar a evolução dos parâmetros indicativos da qualidade do leite produzido. O trabalho foi desenvolvido em uma propriedade do município de Córrego do Ouro. Foram realizadas visitas técnicas por um período de três meses, onde os procedimentos de obtenção do leite foram avaliados, acompanhados e registrados em planilha própria. A planilha de registro inicial incluía dados referentes aos procedimentos da ordenha, realização do teste da caneca de fundo telado, procedimentos utilizados no *pré-dipping* e *pós-dipping*. Outros pontos avaliados foram os referentes às contaminações cruzadas por pessoas, fluxo, pragas e equipamentos. Após a primeira verificação e levantamento de não conformidades, foram ministrados módulos de treinamento em forma de vídeos, transparências e dinâmicas em grupo. O cronograma de treinamentos foi montado de acordo com a ocorrência de não conformidades. Os resultados obtidos foram avaliados por meio de análise estatística descritiva. A propriedade apresentou 45% de adequação; após a capacitação, a conformidade foi de 97%. A capacitação contribuiu não apenas para o aperfeiçoamento das técnicas e processo adequado de obtenção do leite, mas também foi capaz de promover a mudança do comportamento e a conscientização dos produtores e colaboradores. **Palavras-chave:** colaboradores, boas práticas, qualidade, segurança alimentar, treinamento.

04 AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE LEITE DE CABRA NO SERTÃO DO ESTADO DE ALAGOAS, BRASIL

ARAÚJO, C. A.1; SILVA, F. B.2; GUERRA, J. L. R. M.3; LIMA, D. O.4; ALBUQUERQUE, A. L. S.5; HOLANDA, D. A.6; CARNEIRO, M. C.7

1Graduando do Curso em Zootecnia, UNEAL - Universidade Estadual de Alagoas, Santana do Ipanema, Alagoas, Brasil. E-mail: alcleytonaraujo@hotmail.com

2,3,4 Graduandos do Curso em Zootecnia, UNEAL - Universidade Estadual de Alagoas, Santana do Ipanema, Alagoas, Brasil.

5Doutora em Zootecnia, Professora do Departamento de Zootecnia - UNEAL - Universidade Estadual de Alagoas, Santana do Ipanema, Alagoas, Brasil. E-mail: loude14@hotmail.com