

57 DESVIOS DE QUALIDADE NO LEITE CAPTADO POR UM LATICÍNIO DO NORTE DO ESTADO DO PARANÁ, BRASIL

AGUILAR, C. E. G. 1*; ROSSI, G. A. M. 1; SILVA, H. O. 1; RIBEIRO, L. F. 1; VIDAL, A. M. C. 2

1UNESP – Univ. Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias (FCAV), Via de acesso Paulo Castellane, s/n., CEP: 14884-900 Jaboticabal, São Paulo, Brasil. *E-mail: kadugamero@hotmail.com

2Universidade de São Paulo, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA), Avenida Duque de Caxias Norte, 225, CEP: 13635-900 Pirassununga, São Paulo, Brasil

Diversos testes são realizados para averiguar a existência de desvios de qualidade no leite recebido pelos laticínios. Cerca de 40 testes são realizados e os resultados são constantemente monitorados pelos serviços de inspeção. O presente trabalho foi conduzido durante o mês de junho de 2012 para verificar os principais desvios de qualidade de leite recebido em um laticínio localizado no norte do Estado do Paraná, Brasil. Foram analisados 11.200.000 litros de leite previamente a sua descarga no laticínio. Cerca de 13% do total de leite analisado apresentou desvios de qualidade em oito parâmetros, sendo que 98% do total de desvios foi resultante do Teste da Redutase, com tempo de redução menor que 90 minutos. Tal teste é amplamente utilizado, pois estima a quantidade de bactérias presentes na amostra, ou seja, quanto mais bactérias estiverem no leite, mais rapidamente se dará a redução do indicador, tornando a amostra do leite incolor. Sendo assim, verifica-se que em virtude da grande carga bacteriana apresentada, um grande volume de leite (1.450.000 litros) não estava adequado ao processamento. Portanto, medidas a campo de orientação e treinamento de produtores são fundamentais, pois a contaminação do leite é consequência da não adoção adequada das boas práticas de ordenha.

Palavras-chave: Microbiologia, inspeção, laticínio, Redutase.**58 PRESENÇA DE ANTIBIÓTICOS COMO CAUSA DE REJEIÇÃO DE LEITE EM UM LATICÍNIO NO SUL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL**

AGUILAR, C. E. G. 1*; ROSSI, G. A. M. 1; SILVA, H. O. 1; VIDAL, A. M. C. 2

1 UNESP – Univ. Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias (FCAV), Via de acesso Paulo Castellane, s/n., CEP: 14884-900 Jaboticabal, São Paulo, Brasil. *E-mail: kadugamero@hotmail.com

2Universidade de São Paulo, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA), Avenida Duque de Caxias Norte, 225, CEP: 13635-900, Pirassununga, São Paulo, Brasil

O uso indiscriminado de antibióticos na pecuária leiteira tem sido amplamente discutido devido à seleção de bactérias resistentes e dos perigos decorrentes da ingestão de leite com resíduos de tais produtos. Todos antibióticos possuem um período de carência a ser respeitado para que o leite possa ser encaminhado ao laticínio. Entretanto, o uso de antibióticos em animais sem a devida prescrição e efetuado por pessoas sem conhecimento técnico tem aumentado a rejeição de leite pelos laticínios, visto que todas as remessas de leite são analisadas quanto à presença de resíduos de antimicrobianos. O presente trabalho foi delineado para investigar 3.100.000 litros de leite captados por um laticínio localizado no sul do Estado do Rio de Janeiro, Brasil, durante o ano de 2012. Foram constatados resíduos de antimicrobianos em 2,38% do total de leite analisado, ou seja, 74.000 litros. Todo esse volume de leite foi condenado pelo serviço de inspeção federal. Medidas de orientação ao produtor rural quanto aos perigos de administração indiscriminada de antibióticos em seus animais devem ser realizadas pela equipe de captação técnica de leite do laticínio, visando a minimizar a condenação de cargas e diminuir as perdas econômicas da atividade.

Palavras-chave: Microbiologia, laticínio, inspeção.**59 SÉRIE HISTÓRICA DA CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS DO LEITE RECEBIDO POR UM LATICÍNIO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL, DURANTE OS ANOS DE 2011 A 2014**

AGUILAR, C. E. G. 1*; ROSSI, G. A. M. 1; SILVA, H. O. 1; VIDAL, A. M. C. 2

1 UNESP – Univ. Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias (FCAV), Via de acesso Paulo Castellane, s/n., CEP: 14884-900 Jaboticabal, São Paulo, Brasil. *E-mail: kadugamero@hotmail.com

2Universidade de São Paulo, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA), Avenida Duque de Caxias Norte, 225, CEP: 13635-900, Pirassununga, São Paulo, Brasil

A Contagem de Células Somáticas (CCS) é um dos parâmetros de mensuração exigidos pela Instrução Normativa n. 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O controle dessa variável é importante tanto para o produtor quanto para o estabelecimento que processará o leite. Sua quantificação é realizada com todos os fornecedores, com uma frequência de pelo menos uma vez ao mês. Para o laticínio, uma matéria-prima com elevado teor de CCS terá menor rendimento industrial para a produção de queijos. O presente trabalho, executado no período compreendido entre os anos de 2011 a 2014, foi delineado para avaliar, mensalmente, a CCS de um laticínio localizado no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, com volume de processamento de 5.700.000 litros de leite por mês. No período analisado, a CCS ponderada pelo volume, por produtor, situou-se entre 481.000 a 798.000 cél/mL. Tendo como parâmetro de comparação a legislação vigente, em 53% dos meses analisados houve uma CCS superior ao limite recomendado de 600.000 cél/mL. As médias anuais de CCS foram, de 2011 a 2014, respectivamente, 538.000 cél/mL, 554.000 cél/mL, 646.000 cél/mL e 692.000 cél/mL. Durante o período analisado houve uma piora nos valores de CCA observados, o que é indicativo da necessidade da implantação, uma maior assistência técnica aos produtores, bem como de mecanismos que os estimulem a produzir um produto de melhor qualidade, com destaque para a implementação de programas de bonificações financeiras de acordo com os parâmetros observados no leite produzido.

Palavras-chave: Microbiologia, laticínio, inspeção.**60 DETECÇÃO DE CASEINOMACROPEPTÍDEO (CMP) EM LEITE ADQUIRIDO DE PRODUTORES POR UM LATICÍNIO NO ESTADO DE PERNAMBUCO, BRASIL**

AGUILAR, C. E. G. 1*; ROSSI, G. A. M. 1; SILVA, H. O. 1; VIDAL, A. M. C. 2

1 UNESP – Univ. Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias (FCAV), Via de acesso Paulo Castellane, s/n., CEP: 14884-900 Jaboticabal, São Paulo, Brasil. *E-mail: kadugamero@hotmail.com

2Universidade de São Paulo, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA), Avenida Duque de Caxias Norte, 225, CEP: 13635-900, Pirassununga, São Paulo, Brasil

A adição de soro residual do processo de fabricação de queijo no leite cru é uma fraude adotada por alguns produtores. Uma das técnicas disponíveis para a identificação de tal prática é a determinação quantitativa do caseinomacropéptido (CMP), resultante da ação proteolítica de enzimas. A legislação brasileira considera inadequado ao consumo humano o leite com concentração de CMP superior a 75 mg/L. Tendo em vista o exposto, foram analisados no laboratório próprio da empresa e em fevereiro de 2012 cerca de seis milhões de litros de leite captados no Estado de Pernambuco, Brasil, região tradicionalmente habitada por pequenos produtores e queijarias. Paralelamente às análises quantitativas do CMP, também foram efetuadas mensurações das populações de bactérias psicrotóxicas e totais no leite cru coletado. Foram constatadas fraudes por adição de soro residual de queijo em 2,29% (aproximadamente 139.000 litros) do volume total analisado. O montante foi considerado elevado quando comparado ao observado em outras unidades fabris da mesma empresa, em diferentes Estados do Brasil, que variaram da nulidade a 0,58%. A presença de soro residual de queijo ao leite cru é sempre proposital e deve ser investigada civil e criminalmente.

Palavras-chave: Microbiologia, laticínio, inspeção.**61 TRATAMENTO DE VACAS LACTANTES COM SILIMARINA ALTEROU A COMPOSIÇÃO DO LEITE**

ROCHA, E. M. 1,2; ALVES, W. C. 2,3; BELO, M. A. A. 2,4 *

1 Docente, Faculdades Associadas de Ariquemes (FAAr) e Faculdade de Educação e Meio Ambiente (FAEMA), Ariquemes/RO

2 Programa de Pós-Graduação em Produção Animal, Universidade Camilo Castelo Branco, Descalvado/SP

3Médico-Veterinário Fiscal Estadual Agropecuário, Agência de Defesa Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia (IDARON) Rolim de Moura/RO

4Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Reprodução Animal, FCAV-UNESP, Jaboticabal/SP. *E-mail: maabelo@hotmail.com

O presente trabalho analisou o efeito do tratamento com silimarina sobre a resposta de produção leiteira de vacas em lactação. Foram utilizadas vacas leiteiras mestiças pertencentes à bovinocultura leiteira do município de Nova Brasilândia, região oeste do Estado de Rondônia, Brasil. As 18 vacas utilizadas foram randomizadas pela produção leiteira diária e pelo tempo de ordenha e distribuídas em três grupos homogêneos com seis animais cada: T1= controle