



O ponto de encontro da cadeia produtiva de ovinos e caprinos

Você está em: **Radares Técnicos > Qualidade**

Práticas para assegurar a qualidade do leite dentro da fazenda

A caprinocultura leiteira, no Brasil, constitui-se uma importante atividade do ponto de vista social e econômico. Na Região Nordeste, o leite de cabra compõe programas do governo para suplementação alimentar de carentes e idosos, enquanto que no Sudeste do País tem caráter mais empresarial, contribuindo para a geração de emprego e renda.

O leite de cabra caracteriza-se como um produto diferenciado, convergindo propriedades nutricionais e funcionais. Comparado ao leite de vaca, apresenta maior proporção de ácidos graxos de pequena e média cadeia (6 a 14 carbonos) e menor proporção de caseína α_1 , que resultam em maior digestibilidade.

Além disso, em função da menor proporção de caseínas do tipo α_1 e da configuração das lactalbuminas, o leite de cabra é uma alternativa alimentar para indivíduos que desenvolvem intolerância e reações alérgicas ao consumo de leite de vaca. Estas características têm sido associados à maior aceitação e consumo do leite

Porém, não só as características nutricionais devem ser postas em questão no que diz respeito a qualidade do leite de cabra. A procura pelo produto "leite de qualidade" vem aumentando a cada dia em todas as bacias leiteiras caprinas do país e os produtores, para atender às indústrias e aos consumidores, além do preço competitivo, precisam enfrentar o desafio de manter e garantir a qualidade microbiológica do leite de cabra desde sua produção na propriedade.

Existem vários fatores que alteram a qualidade do leite e comprometem a segurança e o rendimento dos produtos lácteos destinados ao consumo humano, o que exige do produtor conhecer e adotar boas práticas para sua produção. A qualidade higiênico-sanitária do leite é um dos principais fatores e, pode ser influenciada pelo estado sanitário do rebanho, pela higiene do ordenhador, pela higiene e condições das instalações e dos equipamentos utilizados durante a ordenha, pelos aspectos sanitários do local de ordenha e pelas condições de transporte e armazenamento.

Práticas realizadas dentro da propriedade podem assegurar que o leite de cabra seja produzido por animais saudáveis sob condições aceitáveis e em equilíbrio com o meio ambiente. Desde a produção da matéria prima até o consumo, todos os produtos lácteos devem ser submetidos a uma combinação de medidas de controle. Juntas, essas medidas, que podem ser chamadas de Boas Práticas Agropecuárias (BPAs) e Boas Práticas de Fabricação (BPFs), podem dar um nível apropriado de proteção à saúde dos animais e do consumidor.

Produtores, fornecedores de insumos, transportadores, fabricantes de produtos lácteos e alimentos, distribuidores e comerciantes devem fazer parte de um sistema de gerenciamento integrado que garanta a segurança e qualidade alimentar.

O papel dos produtores de leite de cabra é assegurar que boas práticas agropecuárias, higiênicas e animais sejam empregadas na propriedade. O foco deve ser a prevenção dos problemas, incluindo as doenças antes que elas ocorram. Assim, as BPAs poderão contribuir para assegurar que o leite de cabra e seus derivados estejam livres de contaminantes, seguros e apropriados para consumo.

Para atingir o mercado de alimentos seguros, os produtores de leite de cabra

pontos principais:

assegurar que os animais sejam livres de sede, fome e má nutrição;

assegurar que os animais estejam livres de desconforto;

assegurar que os animais estejam livres de dor; injúria e doenças;

manejadores devem tratar os animais de maneira apropriada e estarem comprometidos com os mesmos;

os animais devem ter espaço suficiente para que possam exercer suas atividades normais, de por exemplo, dormir, se reproduzir e se alimentar.

A qualidade do leite de cabra passa também pela preservação do meio ambiente. A maior parte da poluição causada pela produção animal, incluindo a produção de leite de cabra, é causada pelo esterco, dejetos, perdas da ensilagem, restos de adubos ou fertilizantes, etc. As áreas para estocagem de adubos e produtos químicos devem ser posicionadas na propriedade de modo a não comprometer áreas de produção de alimentos, nascentes de água ou rios, açudes e reservatórios. Devem ser constantemente inspecionadas para minimizar os riscos de poluição e, práticas diárias de manejo da propriedade leiteira devem assegurar que não causarão impacto no meio ambiente local.

Além de todos os aspectos já discutidos, a saúde e produtividade animal, acompanhada da qualidade e segurança do leite produzido, dependem da qualidade e manejo da água e do alimento oferecido. A qualidade do leite de cabra também pode ser afetada, por exemplo, pela qualidade da água usada na sala de ordenha e para lavar o equipamento de ordenha e a sala de leite. Se a água é contaminada, os agentes podem causar perda na qualidade e segurança do leite produzido.

A chave para a produção de leite de cabra com qualidade é a sustentabilidade, desde a propriedade até sua comercialização. Se todos os elos da cadeia produtiva estiverem em consonância, o produto final estará dentro dos padrões de Segurança Alimentar.

Saiba mais sobre o autor desse conteúdo:



Lea Chapaval São Carlos - São Paulo
Qualidade do Leite

Tags: leite, qualidade, cabra, animais, práticas, ordenha, propriedade, produção, produto, doença, consumo, higiene, ambiente, água, controle, segurança, rebanho, produtores