

## Revista Ciência em Extensão



## ORIENTAÇÃO A PRODUTORES E ACOMPANHAMENTO DA QUALIDADE DO LEITE CRU PRODUZIDO NA REGIÃO DE ARAÇATUBA: ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E HIGIÊNICAS

Thiago Luís Magnani Grassi<sup>1</sup>
Saulo Vinicius Avanço<sup>2</sup>
Gabriela de Oliveira<sup>2</sup>
Marcos Franke Pinto<sup>2</sup>
Elisa Helena Giglio Ponsano<sup>2</sup>

Introdução: A produção de leite de qualidade requer a educação do produtor em relação às práticas adequadas a serem utilizadas na atividade leiteira. Sem consciência de seu papel, o produtor não é capaz de dimensionar a responsabilidade que tem na produção de um alimento seguro. Objetivos: O objetivo deste trabalho foi fornecer instruções aos produtores rurais a respeito de práticas adequadas para a obtenção de leite de qualidade e avaliar a evolução da qualidade do leite produzido durante o período de instrução. Métodos: Foram proferidas cinco palestras a três grupos de cerca de 20 pequenos produtores rurais atendidos pelo SEBRAE da região de Araçatuba, abordando ações a serem desenvolvidas a fim de diminuir a contagem de microrganismos e prevenir a mastite. A cada intervalo entre as palestras, amostras de leite provenientes dos tanques de resfriamento das propriedades foram colhidas e destinadas às provas microbiológicas e higiênicas recomendadas pela Instrução Normativa 51/2002 do Ministério da Agricultura. Pecuária e Abastecimento – MAPA (contagem padrão em placas – CPP, contagem de coliformes a 30-35°C, contagem de coliformes a 45°C e contagem de células somáticas -CCS). Os resultados das análises foram comparados antes e após a apresentação das palestras. Resultados: Os resultados encontrados após as palestras foram muito similares ou piores em relação à primeira análise, demonstrando que o período para atingir a conscientização dos produtores quanto às instruções transmitidas foi insuficiente. A CPP nos dois momentos apresentou-se fora dos padrões estabelecidos pela IN 51/2002 para leite cru refrigerado, alcançando níveis elevados em algumas propriedades. A elevada contaminação de coliformes a 30-35°C e a 45°C constatada nas amostras pode estar associada aos procedimentos de higienização inadequados ao sistema de produção, desde a sanidade do rebanho e do ambiente de ordenha, até a refrigeração. A CCS aumentada representa um forte indício da presença de mastite no rebanho, uma patologia bastante comum na região de Aracatuba e que, se não tratada e controlada, leva a prejuízos relevantes. Práticas simples como desprezo dos primeiros jatos de leite, higiene do local da ordenha e terapia da vaca seca foram transmitidas durante as

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Faculdade de Medicina Veterinária, UNESP, Araçatuba <a href="mailto:thiagograssi7@gmail.com">thiagograssi7@gmail.com</a>

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Faculdade de Medicina Veterinária, UNESP, Aracatuba



ISSN 1679-4605

## Revista Ciência em Extensão



palestras, visando à profilaxia da mastite e a melhora higiênica do leite, mas essas não foram assimiladas adequadamente. A partir desses resultados pode-se concluir que as palestras de conscientização e capacitação de produtores de leite, visando ações que culminem com maior qualidade do produto, não foram suficientes no período estudado, sendo necessário maior tempo para assimilação das informações e para atingir as melhorias na qualidade do leite. **Apoio:** Pró-reitoria de Extensão.