

Título: Comparação de indicadores da qualidade do leite obtido por ordenha manual e mecanizada em um laticínio no município de Argirita – MG

Autor(es) Douglas Rodrigues Almada de Angelis; Marcio Reis Pereira de Sousa*; Roseane Gomes Ribeiro Duarte de Azevedo

E-mail para contato: marcioreis1@gmail.com

IES: UNESA

Palavra(s) Chave(s): Qualidade; Leite; CBT; CCS; Temperatura

RESUMO

A produção de leite no Brasil é distribuída por todo o país em aproximadamente 1,3 milhões de propriedades que se caracterizam desde propriedades de subsistência utilizando a ordenha manual como forma de obtenção do leite, até propriedades com tecnologias mais avançadas, tais como a utilização de ordenha mecanizada e o tanque de resfriamento para armazenamento. A maior parte das propriedades é de caráter familiar e responsável por 58% da produção nacional. A deficiência de higiene durante os procedimentos da ordenha é uma das principais causas da deterioração dos produtos de laticínios e, conseqüentemente, resultando em perdas no rendimento e na qualidade, que acarretam prejuízos a fazendeiros, pequenos produtores de leite, indústrias de laticínios e ao consumidor. Em busca de melhorar este cenário as cooperativas de leite e indústrias de laticínios vêm exigindo do produtor uma melhoria na qualidade do leite, que é verificada por indicadores como a temperatura de armazenamento, a contagem bacteriana total e a contagem de células somáticas no leite. Diante de tal situação, faz-se necessário a busca e a identificação dos fatores que podem levar a redução da qualidade do leite em sua obtenção. O presente trabalho teve como objetivo comparar parâmetros indicadores de qualidade, tais como a temperatura de recepção do leite no laticínio, a contagem bacteriana total e a contagem células somáticas entre o leite obtido por ordenha manual e por ordenha mecanizada. A pesquisa foi realizada em um laticínio situado no município de Argirita, localizado na zona da mata mineira entre os meses de janeiro e fevereiro de 2013. As amostras de leite foram coletadas de dezoito produtores rurais que representam 54% do total de produtores da região estudada. Das amostras coletadas, nove foram de produtores que utilizavam a ordenha manual e nove que utilizavam a ordenha mecanizada como forma de obtenção do leite. A temperatura do leite foi aferida no momento da recepção no laticínio. Posteriormente, foram coletadas amostras para as análises laboratoriais de contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT). As amostras foram devidamente acondicionadas e enviadas ao Laboratório de Qualidade do Leite Prof. José de Alencar (LQL), localizado na Embrapa Gado de Leite, em Juiz de Fora – MG. A média dos resultados dos parâmetros avaliados foi de 30°C e 32°C e das análises laboratoriais foram de 1,3x10⁶ e 2,52x10⁶ para CBT e de 6,17x10⁵ e 7,02x10⁵ para CCS na ordenha manual e mecânica respectivamente. As médias dos resultados foram submetidas ao teste "t" de Student ($p < 0,05$) e não foram observadas diferenças significativas. Estes resultados demonstraram que não houve diferença entre a qualidade higiênico sanitária do leite obtido pela ordenha manual ou mecanizada para os parâmetros avaliados.