

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU PRODUZIDO NA REGIÃO DO VALE DO TAQUARI, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF RAW MILK PRODUCED IN THE REGION OF VALE DO TAQUARI, STATE OF RIO GRANDE DO SUL

C. E. G. AGUILAR¹, A. M. C. VIDAL², G. A. M. ROSSI³, L. F. RIBEIRO⁴

RESUMO

O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade físico-química e microbiológica do leite produzido em propriedades com sistema de ordenha manual e mecânica na região do Vale do Taquari, no Estado do Rio Grande do Sul, durante o mês de setembro de 2014. Foram coletadas amostras de leite de 912 produtores, cuja produção mensal é de cerca de 4,7 milhões de litros, verificando nestes, as concentrações de gordura, proteína, contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT). Tais análises foram realizadas por um dos laboratórios credenciados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e posteriormente ponderadas de acordo com o volume de cada produtor. Ao final das análises físico-química, a média de gordura e proteína foram, respectivamente, 3,75 % e 3,19 %. Em relação às concentrações encontradas de gordura e proteína nos leites analisados, as mesmas atendem as legislações vigentes, não havendo problemas na produção em relação a estas. Em relação às análises microbiológicas, a CCS foi de 734.000 células/ml, enquanto a CBT 1.479.000 UFC/ml. Entretanto, os resultados microbiológicos obtidos demonstram uma qualidade inferior do que a preconizada pelo MAPA, que é de 300.000 UFC/ml para CBT e de 500.000 células/ml para CCS. Tais resultados refletem uma maior necessidade de ação a campo dos técnicos das empresas privadas e dos órgãos estaduais de assistência ao produtor de leite na região, visando principalmente treinamentos de higiene de ordenha e resfriamento adequado do leite, assim como uma maior fiscalização pública, com o objetivo de minimizar os impactos decorrentes da baixa qualidade do leite cru ao longo da cadeia produtiva, além de garantir um produto seguro para a população.

PALAVRAS-CHAVE: CBT. CCS. GORDURA. PROTEÍNA.

ÁREA TEMÁTICA: Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal.

¹ Pós-graduando (nível doutorado) em Medicina Veterinária, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Jaboticabal. kadugamero@hotmail.com

² Prof^a. Doutora, Departamento de Medicina Veterinária, Universidade de São Paulo, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga. anavidal@usp.br

³ Pós-graduando (nível doutorado) em Medicina Veterinária, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva,

⁴ Pós-graduando (nível doutorado) em Medicina Veterinária, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Jaboticabal. laryssaribeiro84@gmail.com
Correio eletrônico do autor responsável: kadugamero@hotmail.com