



**XXIV**  
**Mostra**  
**de Iniciação**  
**Científica**

**SEMANA DO**  
**CONHECIMENTO**

A Universidade em movimento

De **7 a 10** de outubro de 2014



## RELATO DE CASO

### **Baixa qualidade do leite e elevação dos valores de CPP devido a falhas no sistema de recolhimento em pequena propriedade rural na região de Passo Fundo / RS.**

**AUTOR PRINCIPAL:**

Oswaldo Antonio Salvador

**E-MAIL:**

osvaldovet09@gmail.com

**TRABALHO VINCULADO À BOLSA DE IC::**

Não

**CO-AUTORES:**

Airton Salvador; Michel Vansetto, Elias Spada; João Antonio Gizzo; Paulo Ricardo Potrich Michelin; Rivaldo Bordignon.

**ORIENTADOR:**

João Ignácio do Canto

**ÁREA:**

Ciências Agrárias

**ÁREA DO CONHECIMENTO DO CNPQ:**

5.05.00.00-7 Medicina Veterinária

**UNIVERSIDADE:**

Universidade de Passo Fundo

**INTRODUÇÃO:**

A qualidade do leite é uma exigência que garante ao produtor rural sua permanência no mercado. A contagem padrão em placas (CPP) referente à contaminação bacteriana do leite cru consiste em um dos procedimentos específicos para o controle de qualidade desta importante matéria prima dos produtos lácteos, conforme a Instrução Normativa 062 (MAPA, 2011), sendo 300.000 UFC/ml o limite previsto. A contagem bacteriana auxilia na avaliação dos procedimentos de ordenha e armazenamento na propriedade rural, tendo impacto sobre a composição do leite e rendimento industrial, conforme publicação de Taffarel et al., (2013). Além do interior da glândula mamária, exterior do úbere e tetos, os equipamentos e utensílios de ordenha e sistema de resfriamento do leite representam as principais fontes de contaminação. O presente relato de caso tem como objetivo, apresentar os resultados de CPP da análise de leite resfriado em três pequenas propriedades de leite na região de Passo Fundo.

## **RELATO DO CASO:**

Durante o mês de Julho de 2014, foram realizadas coletas de leite dos resfriadores de três diferentes pequenos produtores ( A, B e C ) sediados em Passo Fundo, região norte do RS. Para tanto, após a homogeneização do leite no resfriador, as amostras foram coletadas em um frasco estéril contendo conservante, armazenadas sob refrigeração e enviadas ao Serviço de Análise de rebanhos Leiteiros (SARLE) da Universidade de Passo Fundo (UPF). Além das coletas das amostras de leite, foi realizado um levantamento das condições de ordenha, bem como a rotina de limpeza dos equipamentos, tipo de resfriador utilizado e tempo de armazenagem do leite na propriedade. Os resultados obtidos nas propriedades com relação ao CPP, em UFC/ml, foram de 7.000 (A), 152.000 (B) e 7.529.000 (C). Sendo de 300.000 o limite máximo recomendado pela IN 062 (MAPA, 2011), nota-se que as propriedades A e B atenderam estes parâmetros, ainda que tenham apresentado falhas na limpeza e higiene do sistema de ordenha respectivamente, observadas na visita de campo. Entretanto a propriedade C, que apresentou melhores condições de higiene no sistema de ordenha, ultrapassou em aproximadamente 25 vezes o limite aceitável. Muitos fatores podem contribuir para este aumento excessivo da CPP, considerando diferentes sistemas de ordenha e de resfriamento (TAFFAREL et al., 2013). Na visita à propriedade C, apesar da boa higienização do resfriador a granel, pôde-se verificar que a principal razão para o resultado extremamente elevado da CPP foi devido a problemas de tempo de armazenagem na propriedade, sendo que a amostra coletada na ocasião era da produção de quatro dias devido a transtornos na coleta, realizada por terceiro. Por outro lado, nas propriedades A e B, onde os valores de CPP atenderam o limite, o tempo de armazenamento era de uma hora e uma hora e trinta minutos respectivamente, mesmo carecendo de alguns cuidados na ordenha. Esta é uma situação que retrata a realidade de muitos pequenos produtores de leite

## **RELATO DO CASO - CONTINUAÇÃO:**

que sofrem grandes perdas econômicas decorrentes também de infraestrutura da cadeia produtiva do leite. Segundo Lourenzani & Silva (2006), as exigências relativas à qualidade do leite, necessária para a garantia de uma matéria prima de boa procedência, aumentou o risco de ocorrência de processos de exclusão de pequenos produtores da atividade agrícola sendo os agricultores familiares os que mais correm risco. Neste sentido, é importante ressaltar a observação de todos os aspectos internos e externos da propriedade leiteira, que interferem na qualidade final do produto que chega na indústria, a fim de corrigi-los e produzir uma matéria prima de boa procedência que, além de oportunizar a permanência do produtor no setor, seja objeto de melhores remunerações.

## **CONCLUSÃO:**

Existem alguns produtores que ainda não alcançaram as exigências legais de qualidade do leite, colocando em risco sua permanência no setor. A questão do atraso no recolhimento é um problema que compromete a qualidade do leite, mesmo que se priorize as boas práticas de ordenha e resfriamento na propriedade.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- LOURENZANI, A. E. B. S; SILVA, A. L. Ações coletivas envolvendo pequenos produtores: da exclusão à inclusão nos mercados. Rev. Extensão Rural, UFSM, 2006.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Brasil). Instrução Normativa Nº 61. D.O.U. Brasília, 2011.
- TAFFAREL, L.E. et al. Contagem bacteriana total no leite em diferentes sistemas de ordenha e de resfriamento. Arq. Inst. Biol., São Paulo, v.80, n.1, p.7-11, jan./mar., 2013.

---

Assinatura do aluno

---

Assinatura do orientador