

Práticas para melhorias da qualidade e higiene do leite.

Caroline Trevizan¹, Leticia Franco Hochmann², Millena Cirino Rodrigues², Patrícia Anzanello²,
Carla Verônica Diefenbach³

¹Autor(a)/Apresentador(a), ²Coautor(a), ³Orientador(a)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Sertão

A bovinocultura leiteira é um dos setores que mais fornece produtos às cidades, portanto, é dada atenção à biossegurança deste alimento, levantando questões sobre a qualidade deste produto. Devido à legislação vigente e produtos finais de maior qualidade, as empresas estão investindo na melhoria da higiene, desde a produção até o beneficiamento do leite. Observou-se na prática que algumas propriedades ainda sofrem com deficiências, as quais estão relacionadas a pequenos ajustes, treinamento da mão de obra e instrução sobre o uso correto de produtos. Assim, a presente atividade visa identificar as principais dificuldades encontradas pelos produtores em atingir bons parâmetros e trazer o conhecimento aos discentes sobre a qualidade e higiene do leite, além de promover o desenvolvimento e melhoria da produção leiteira em propriedades rurais nas localidades onde os alunos residem, auxiliando assim no desenvolvimento regional, fornecendo conhecimento sobre os problemas abordados para garantir o cumprimento dos requisitos da legislação. Utilizou-se um questionário aplicado em forma de entrevista aos produtores selecionados, domiciliados nos municípios de Anta Gorda, Benjamin Constant do Sul, Ibiraiaras, Marau, Muliterno, Parai, São Domingos do Sul, e Sertão, todos pertencentes ao estado do Rio Grande do Sul, além de pesquisa bibliográfica sobre o assunto. O formulário é composto de 59 perguntas, destas, 9 relacionadas com a identificação do produtor, 24 sobre a propriedade, 20 sobre o manejo da ordenha e 6 de limpeza e manutenção dos equipamentos de ordenha. Ademais, há uma tabela que quantifica os resultados de qualidade físico/químicas do leite durante os 3 meses mais recentes, avaliando os teores de proteína, gordura, contagem de células somáticas e contagem padrão em placas presentes no leite. Reconhecendo as carências de conhecimento, há a necessidade de fortalecer os métodos de disseminação da informação para que a cadeia produtiva do leite possa funcionar da melhor forma possível. A produção e processamento de leite de alta qualidade proporciona uma situação favorável aos produtores e à indústria, além de contribuir para garantir a confiança do consumidor e a competitividade no mercado. Estima-se que ocorram mudanças positivas para obtenção de um produto com melhor qualidade para finalmente após conclusão das atividades propostas evidenciar se as melhorias obtiveram êxito ou não.

Palavras-chave: Bovinocultura de leite; Biossegurança; Instrução.

Trabalho executado no: Edital IFRS nº 57/2020, Edital IFRS nº 95/2021, Edital IFRS nº 13/2022, Edital IFRS nº 034/2022 e Edital IFRS Nº 18/2022.