

PRÁTICAS PARA MELHORIAS DA QUALIDADE E HIGIENE DO LEITE

Palavras-chave: mercado consumidor; produtor; assistência técnica.

Autores: Sbardelotto, Edriane¹; Oliveira, Rafael²; Diefenbach, Carla³

O Brasil vive um cenário de transição na pecuária leiteira nacional frente as novas Instruções Normativas que vigoraram em junho deste ano, as IN 76 e IN 77, tornam-se de suma importância para a continuidade desta cadeia produtiva garantindo que os níveis de qualidade e higiênicos estejam de acordo com o exigido pelo mercado consumidor. A qualidade final do leite envolve várias etapas da produção, pois ela começa no campo, vai para a sala de ordenha, segue com seu transporte e por fim seu processamento, sendo que durante esses processos o leite se expõe a diversas formas de contaminação se o manejo adotado não for coerente, sendo assim sua qualidade final vai depender de diferentes profissionais ao longo da cadeia produtiva. Frente a estas novas exigências de mercado tem-se a necessidade de acompanhar os manejos e as rotinas dos produtores rurais para garantir o produto final de qualidade. O presente estudo tem por objetivo analisar as propriedades rurais na região noroeste do Rio Grande do Sul, no âmbito de práticas adotadas antes, durante e pós ordenha, bem-estar dos animais e a nutrição dos mesmos, visando identificar o perfil das propriedades, dos produtores, das principais enfermidades e as possíveis falhas de manejo que podem ocasionar uma qualidade inferior da esperada pelo consumidor no produto final. Para a realização do estudo efetuou-se um questionário aos produtores envolvidos sobre os manejos da propriedade e realizou-se visitas mensais para acompanhamento e conhecimento da rotina adotada nos municípios de Sertão e Tapejara, após foram feitas tabulações das informações obtidas. Analisando o perfil das oito propriedades estudadas percebe-se que as mesmas são em sua maioria compostas por mão de obra familiar e com sistemas extensivos a pasto, sendo apenas uma no sistema free stall, os manejos adotados apresentam um desleixo no quesito de análises de qualidade da água, frequência na utilização do teste de CMT e o da caneca de fundo preto, filtragem do leite e na realização de pré e pós dipping, sendo que algumas propriedades ainda não se encontram dentro dos valores exigidos pela normativa para CCS e CBT. Diante disso, torna-se imprescindível mudanças de atitude de todos os envolvidos nessa cadeia produtiva para que bons resultados sejam garantidos ao produto final, cabendo ao assistente técnico o monitoramento de todo processo auxiliando com conhecimentos técnicos para transformações positivas.

¹edrianesbardelotto@gmail.com

²rafaell.deo2711@gmail.com

³carla.diefenbach@sertao.ifrs.edu.br