

## 7º MOSTRA DE EXTENSÃO - 22 E 23 DE OUTUBRO 2018

**Número ID:** 4539

**Título:** PRÁTICAS PARA MELHORIAS DA QUALIDADE E HIGIENE DO LEITE

**Autores:** Eduarda Lia Zanchet, Maiara Falcade, Carla Verônica Diefenbach

Atualmente, a qualidade dos alimentos vem sendo cada vez mais cobrada e com o leite não seria diferente uma vez que se trata de um produto lácteo perecível. A qualidade dos alimentos, principalmente do leite anda “de mãos dadas” com a higiene, com a alimentação, com o manejo e com o armazenamento correto. Este projeto que vêm sendo desenvolvido no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Sertão, enfatiza a higiene e a qualidade do leite, produto este que dá origem a vários derivados. A higiene, juntamente com a água são dois fatores que interferem diretamente na qualidade do leite. Baseando-se nisso, o projeto visa acompanhar propriedades produtoras de leite e fazer um elo entre pesquisa, ensino e extensão, onde são coletados dados destas propriedades e orientar os produtores sobre manejos que podem ser realizados para uma melhoria da higiene e qualidade do leite. As propriedades visitadas pertencem aos municípios de Sertão, Ibirubá, Ibiraiaras e Carlos Barbosa. A metodologia realizada para a coleta de dados, foi a aplicação de um questionário e visita dos bolsistas a campo, com tabulação de dados e início de elaboração de artigos. O objetivo é desenvolver melhorias na produção de leite de forma higiênica e de qualidade nas propriedades rurais, auxiliando na melhoria das práticas. Com a aplicação do questionário foi possível observar a diferença entre as regiões visitadas, identificando os principais problemas na higiene e na qualidade do leite e, após, aprimorando conhecimentos por meio de estudos teóricos para auxiliar na alteração das atividades realizadas. Durante as visitas, sugeriu-se acompanhar a ordenha, observar e relatar as principais dificuldades de execução para um leite de alta qualidade, além de recomendar medidas relevantes aos resultados finais do produto obtido. Dentre as principais dificuldades encontradas, observou-se à falta de informação, manejo da ordenha, ausência de procedimentos pré-ordenha como a desinfecção dos tetos dos animais com o pré-dipping, secagem desses com papel toalha descartável, uso do pós-dipping e, principalmente, a filtração do leite. Alguns pecuaristas utilizavam produtos inadequados para a higienização dos equipamentos e realizavam a troca conforme a necessidade, enquanto outros realizavam práticas de pré ou pós dipping de forma totalmente errada. Percebe-se que, em duas propriedades, as questões de higiene estão deixando a desejar no quesito contaminação ambiental e acúmulo de dejetos na sala de ordenha. Busca-se, até o final do semestre, uma melhoria nestes pontos. Os resultados ainda não são definitivos, uma vez que o projeto não chegou ao fim, mas as perspectivas são consideravelmente positivas, já que uma evolução vem acontecendo nas propriedades, de forma lenta, mas significativa.

**Palavras chave:** Higiene, Manejo e Qualidade do Leite